**Задание на** **производственную практику**

**Для студентов очного отделения МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова**

**Задание на производственную практику для группы ПК-9.1/22 и ПК-11.1/23**

Для студентов МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».**

Производственная практика по модулю **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»** проводится в объёме 144часа.

**Цели и задачи практики**

Цель производственной практики – формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенция, приобретение практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля **«****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»** по виду профессиональной деятельности, предусмотренному ФГОС СПО.

Производственная практика является составной частью образовательного процесса и имеет важное значение при формировании вида профессиональной деятельности.

**Цели освоения программы** производственной практики ПП.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»:

− закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

− приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

− усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

− приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

**Задачи программы** производственной практики ПП.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»:

- приобретение практического опыта подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

- приобретение умений приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приобретение умений приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

- приобретение умений приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

- приобретение умений приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

- приобретение умений приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.

**Перечень общих компетенций**

Обучающийся, освоивший программу производственной практики по профессии СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| 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 поддержание 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. |

 

**Перечень профессиональных компетенций**

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать профессиональными компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |

**Содержание учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов |
| 1 | 2 | 3 |
| **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |  | 144 |
| Виды работ | * Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
* Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
* Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
* Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
* Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
* Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
* Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
* Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
* Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
 |  |
| **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, уборка рабочего места. Выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.
* Организация приготовления, творческого оформления, эстетической подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
* Организация упаковки, складирования неиспользованных продуктов.
* Организация порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.
 | 18 |
| **ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | * Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
* Ознакомление с ассортиментом сложных супов. Подготовка сырья к производству.
* Приготовление бульонов, отваров. Приготовление супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление супов региональной кухни. Творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка качества супов. Хранение с учетом температуры подачи горячих супов на раздаче.
 | 18 |
| **ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | * Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
* Ознакомление с ассортиментом соусов. Ознакомление с принципами и методами организации производства соусов.
* Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов, мучных пассеровок. Приготовление соусов красного основного, белого основного, молочного, сметанного, соусов на основе сливочного масла и их производных. Приготовление соусов региональной кухни. Оценка качества соусов, хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.
 | 18 |
| **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 | * Организация рабочих мест, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
* Ознакомление с ассортиментом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Подготовка овощей, круп, бобовых, макаронных изделий к производству.
* Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных (разными способами), тушеных, запеченных овощей с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
* Приготовление блюд из овощных масс, фаршированных овощей.
* Приготовление гарниров и блюд из бобовых, макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
* Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) и блюд из круп с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
* Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (в т.ч. региональной кухни). Оценка качества готовых блюд, упаковка на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд на раздаче.
 | 18 |
| **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 | * Ознакомление с ассортиментом горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки.
* Организация рабочих мест, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству.
* Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
* Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки региональной кухни. Оценка качества готовых блюд, упаковка на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.
 | 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 | * Ознакомление с ассортиментом горячих блюд из горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
* Организация рабочих мест, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству.
* Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
* Приготовление блюд из рыбы, нерыбного водного сырья региональной кухни. Оценка качества готовых блюд, упаковка на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.
 | 18 |
| **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 | * Ознакомление с ассортиментом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.
* Организация рабочих мест, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству.
* Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
* Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика региональной кухни. Оценка качества готовых блюд, упаковка на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.
 | 18 |
| **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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
* Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
* Разработка авторских, брендовых, региональных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
* Составление нормативно-технологической документации на разрабатываемые блюда.
 | 18 |

Зам.директора по ПО Леликова Е.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_