Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 06.03.2026 15:45:43
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a2748701840858bf

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

СОГЛАСОВАНО
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина

«____» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко

«____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:

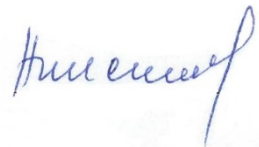
Т. Г. Юдина - мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК

«Технология и сервис»

Протокол №2 от «14» сентября 2024 г.

Председатель ПЦК



_____О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы учебной практики	4
2	Результаты освоения программы учебной практики	6
3	Тематический план и содержание учебной практики	8
4	Условия реализации программы учебной практики	12
5	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	14
6	Приложения	19

1. 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.13Технология продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВДП) Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Цель учебной практики - ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе организации и ведении технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального мышления, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- формирование представлений о культуре труда, культуре и этике межличностных отношений; потребности бережного отношения к рабочему времени; качественного выполнения заданий;
- формирование навыков соблюдения противопожарной безопасности, безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- приобретение профессиональных навыков и первоначального опыта в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания;

- оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- организации и подготовке рабочих мест;

-проведении технического обслуживания технологического оборудования производства общественного питания, документального оформления результатов проделанной работы;

- подготовке, обработке сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями, с соблюдением правил обращения с сырьем;

- оценке качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- выполнении технологических операций производства продукции общественного питания;

- принятии организационных решений по процессам приготовления;

- использовании профессионального компьютера и специализированных программ обеспечения при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства;

уметь:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- проводить расчеты по формулам;

- контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- подготавливать, обрабатывать сырьё и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- производить расчеты необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- корректно выполнять работы с оборудованием для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;
- корректно выполнять работы с оборудованием для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов – 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 01 – 72 часа, в форме практической подготовки 72ч

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной практики	72
в том числе:	
практические занятия	8
самостоятельная работа	52
консультации	4
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	8

3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
Тема1. Ознакомление с предприятием.	-Ознакомление с деятельностью предприятия, организационной структурой и структурой управления. -Ознакомление с нормативно – правовой базой, правилами поведения, инструктаж по технике безопасности.	**6**
Тема 2. Подготовка технологического оборудования к работе.	-Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности - Оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов, продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов); в соответствии с требованиями инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене. -Поддерживание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. --Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. -Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. -Поддерживание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	**6**
Тема 3. Приём и хранение сырья; подготовка сырья, расходных материалов к использованию	- Приём сырья, полуфабрикатов; определение показателей качества, хранение до использования. - Подготовка сырья к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. - Виды, особенности и порядок подготовки к использованию расходных материалов и упаковок.	**8**

Тема 4. Определение расхода полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	- Ознакомление с нормативно – технологической документацией. -Расчёт необходимого количества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов согласно производственному заданию. - Оформление заявок на сырье, продукты.	**8**
Тема 5. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-Ведение технологического процесса приготовления полуфабрикатов их различного вида сырья массового изготовления. - Ведение технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции. -Ведение технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции. - Ведение технологического процесса приготовления холодных, горячих десертов, напитков. - Ведение технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Ведение технологического процесса приготовления специализированных пищевых продуктов.	**24**
Тема 6. Вакуумирование, маркировка, хранение, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции.	- Эксплуатация оборудования для упаковки полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. -Эксплуатация оборудования для маркировки полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. -Складирование, хранение полуфабрикатов, готовой продукции массового изготовления с учетом требований к безопасности (ХАССП);	**8**
Консультация		**4**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**8**
Всего		**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в целом соответствует содержанию ВПД и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика проходит концентрированно после изучения профессионального модуля ПМ 01.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1.Богданов, А.А Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. пособие / А.А Богданов — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 314 с.

2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/94724.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3.Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань,

2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6.— Текст электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319439. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.Самулевич И.А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания/ И.А.Самулевич — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 332 с.

5.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0.— Текст электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/124848.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9.— Текст электронный/ Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327155. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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, 2023.— 695с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в форме дифференцированного зачета. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета.

По результатам учебной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А);

-отчет (Приложение В);

-индивидуальное задание (Приложение Г);

-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);

-аттестационный лист по практике (Приложение Е);

-приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики).

По завершению практики обучающийся представляет необходимую документацию. защищает отчет, получает зачет с оценкой.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

6.Контроль и оценка результатов освоения

Код и наименование компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	- Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности - Оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов, продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов); в соответствии с требованиями инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене. -Поддерживание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. --Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. -Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. -Поддерживание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК1.2 Выполнять технологические операций производства продукции общественного питания	**-**Приём сырья, полуфабрикатов; определение показателей качества, хранение до использования. - Подготовка сырья к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	

	продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и правилами обращения с сырьем. - Виды, особенности и порядок подготовки к использованию расходных материалов и упаковок - Ознакомление с нормативно – технологической документацией. -Расчёт необходимого количества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов согласно производственному заданию. - Оформление заявок на сырье, продукты. -Ведение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья массового изготовления. - Ведение технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции. -Ведение технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции. - Ведение технологического процесса приготовления холодных, горячих десертов, напитков. - Ведение технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Ведение технологического процесса приготовления специализированных пищевых продуктов. -Эксплуатация оборудования для упаковки полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. -Эксплуатация оборудования для маркировки полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. - Складирование, хранение полуфабрикатов, готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом требований к безопасности (ХАССП).	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по

различным контекстам	– оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике;

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		**Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики
ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики представил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
учебной практики
ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____
Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*
Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Период прохождения практики _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____.

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на учебную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1 Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2 Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3 Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4 Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

7 На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель _____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ *Фамилия И.О.*

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному

модулю: *ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

_____

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

Профессиональные, общие компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

СОГЛАСОВАНО
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина

«____» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко

«____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:

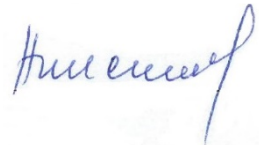
Т. Г. Юдина - мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК

«Технология и сервис»

Протокол №2 от «14» сентября 2024 г.

Председатель ПЦК



_____О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы учебной практики	4
2	Результаты освоения программы учебной практики	6
3	Тематический план и содержание учебной практики	7
4	Условия реализации программы учебной практики	17
5	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	18
6	Приложения	27

1. 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Цель учебной практики - ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального мышления, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- овладение профессиональной деятельностью по специальности, развитие профессионального мышления;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста сферы обслуживания;

-формирование представлений о: культуре труда, культуре и этике межличностных отношений; потребности бережного отношения к рабочему времени; качественном выполнении заданий; соблюдении правил и норм охраны труда: техники безопасности и противопожарной защиты.

- приобретение профессиональных навыков.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен **уметь**:

~ применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

~ оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

~ использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

~ приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

иметь практический опыт:

- организации и проведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов – 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 02 – 72 часа, в форме практической подготовки 72ч

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов является для последующего освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями

Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование компетенции
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной практики	72
в том числе:	
практические занятия	4
самостоятельная работа	60
консультации	4
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

и

3.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Кол-во часов
Тема 1.1. Подготовка к проведению лабораторных исследований пищевой продукции	✓ оборудование и инвентарь для проведения лабораторного анализа.	4
Тема 1.2. Программное и функциональное обеспечение работы лабораторного анализа	✓ методика проведения лабораторного анализа сырья. ✓ методика проведения лабораторного анализа готовой продукции. ✓ методика проведения лабораторного анализа полуфабрикатов.	12
Тема 1.3 Правила и методы проведения лабораторных исследований	✓ техника проведения лабораторного анализа качества сырья. ✓ техника проведения лабораторного анализа качества полуфабрикатов. ✓ техника проведения лабораторного анализа качества готовой продукции. ✓ техника проведения лабораторного анализа безопасности сырья. ✓ техника проведения лабораторного анализа безопасности полуфабрикатов. ✓ техника проведения лабораторного анализа безопасности готовой продукции.	48
Консультация		4
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4
	Всего	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы учебной практики.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в целом соответствует содержанию ВПД 2 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика проходит концентрированно после изучения профессионального модуля ПМ 02.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Александрова, Э. А. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 344 с.

2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1.

3. Беляков, Г. И. Электробезопасность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17193-8.

4. Справочник по химии : учебное пособие / Юмашева Л.В., Перфилова И.Л., Чувиляев Р.Г., Блинов Л.Н.– Москва : Проспект. – 2023. - 160 с.

Дополнительные источники

1. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-8438-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих

выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию виду деятельности - Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в форме дифференцированного зачета. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета.

По результатам учебной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А);

-отчет (Приложение В);

-индивидуальное задание (Приложение Г);

-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);

-аттестационный лист по практике (Приложение Е);

-приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики).

По завершению практики обучающийся представляет необходимую документацию. защищает отчет, получает зачет с оценкой.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

5.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	1. Оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; 2. Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 3. Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 4. Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 5. Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - зачет по учебной практике.
ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	1. Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; 2. Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; 3. Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; 4. Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; 5. Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике

	6. Применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; 7. Проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; 8. Проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; 9. Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 10. Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; 11. Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; 12. Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; 13. Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; 14. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 15. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты;	

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	1.Владеть техникой проведения лабораторного анализа качества сырья. 2.Владеть техникой лабораторного анализа качества полуфабрикатов. 3.Владеть техникой лабораторного анализа качества готовой продукции. 4.Владеть техникой лабораторного анализа безопасности сырья. 5.Владеть техникой лабораторного анализа безопасности полуфабрикатов. 6.Владеть техникой лабораторного анализа безопасности готовой продукции.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	~ точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; ~ адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; ~ оптимальность определения этапов решения задачи; ~ адекватность определения потребности в информации; ~ эффективность поиска; ~ адекватность определения источников нужных ресурсов; ~ разработка детального плана действий; ~ правильность оценки рисков на каждом шагу; ~ точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	~ оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; ~ адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; ~ точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; ~ адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	~ актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; ~ точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	~ эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; ~ оптимальность планирования профессиональной деятельность	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	~ грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; ~ толерантность поведения в рабочем коллективе	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	~ точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; ~ эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	~ адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); ~ адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; ~ точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); ~ правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики
ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики представил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

о прохождении
учебной практики
ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Период прохождения практики _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики от организации		Руководитель практики от Филиала	
_____		_____	
Подпись	*Фамилия И.О.*	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

_____ . _____ _____

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на учебную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1 Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2 Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3 Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4 Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

7 На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель _____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ *Фамилия И.О.*

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 — *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код — *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному

модулю: *ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

_____

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

Профессиональные, общие компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____	_____	_____
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

СОГЛАСОВАНО
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина

«____» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко

«____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

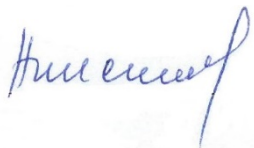
Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:
Т. Г. Юдина - мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК
«Технология и сервис»
Протокол №2 от «14» сентября 2024 г.
Председатель ПЦК



_____О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы учебной практики	4
2	Результаты освоения программы учебной практики	5
3	Структура и содержание учебной практики	7
4	Условия реализации программы учебной практики	8
5	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	12
6	Приложения	16

1. 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВДП) Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе Организационно-технологического обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального мышления, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- овладение профессиональной деятельностью по специальности и развитие профессионального мышления;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста сферы обслуживания;

-формирование представлений о: культуре труда, культуре и этике межличностных отношений; потребности бережного отношения к рабочему времени; качественном выполнении заданий; соблюдении правил и норм охраны труда: техники безопасности и противопожарной защиты.

- приобретение профессиональных навыков и первоначального опыта организации и обеспечения технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

;

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов должен

иметь практический опыт:

- организации и обеспечения технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

уметь:

-принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

-проводить расчеты по формулам;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

-контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;

-использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии

1.3 Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов – 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 03 – 72 часа, в форме практической подготовки 72ч

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ 03 Организационно-технологическое обеспечение

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) необходимых для последующего освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Перечень общих компетенций

Код	**Наименование компетенции**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование компетенции**
ВД 3	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной практики	72
в том числе:	
практические занятия	4
самостоятельная работа	60
консультации	4
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

3.2. Тематический план учебной практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства полуфабрикатов из овощей и грибов массового и специализированного изготовления на производстве.	4
2.	Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья массового и специализированного изготовления на производстве.	6
3.	Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства полуфабрикатов из мяса и птицы массового и специализированного изготовления на производстве..	6
4.	Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства горячей кулинарной продукции массового и специализированного изготовления на производстве .	24
5.	Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства холодной кулинарной продукции массового и специализированного изготовления на производстве.	12
6.	Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства десертов и напитков массового и специализированного изготовления на производстве.	6
7.	Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового и специализированного изготовления на производстве.	6
	Консультации	4
8	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4
	Итого	**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы учебной практики.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в целом соответствует содержанию ВПД 3 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика проходит концентрированно после изучения профессионального модуля ПМ 03.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1.Богданов, А.А Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. пособие / А.А Богданов — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 314 с.

2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/94724.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3.Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319439. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.Самулевич И.А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания/ И.А.Самулевич — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 332 с.

5.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/124848.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327155. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в форме дифференцированного зачета. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- Текущий контроль

- Промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета.

По результатам учебной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А);

-отчет (Приложение В);

-индивидуальное задание (Приложение Г);

-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);

-аттестационный лист по практике (Приложение Е);

-приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики).

По завершению практики обучающийся представляет необходимую документацию. защищает отчет, получает зачет с оценкой.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -организационные решения по процессам приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; по формулам: -расчёт необходимого количеств расходных материалов согласно производственному заданию; -выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; -осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -использование различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерных и телекоммуникационных средств в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -оформление документов, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК3.2.Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции	--Обеспечение технологического сопровождения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	пищевых продуктов; -контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; -использование в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающих технологий; -использование технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -приём сырья, полуфабрикатов; определение показателей качества, хранение до использования; - подготовка сырья к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и правилами обращения с сырьем; - виды, особенности и порядок подготовки к использованию расходных материалов и упаковок; -расчёт необходимого количества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов согласно производственному заданию; - ведение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья массового изготовления; - ведение технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции; -ведение технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции; -ведение технологического процесса приготовления холодных, горячих десертов, напитков; -ведение технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ведение технологического процесса приготовления специализированных пищевых продуктов; -эксплуатация оборудования для упаковки полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; -эксплуатация оборудования для маркировки полуфабрикатов, готовой	процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -складирование, хранение полуфабрикатов, готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом требований к безопасности (ХАССП).	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК
прохождения учебной практики
ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
студента _____ группы _____ курса

_____
Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*
Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____
Наименование организации

_____
Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____
Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики представил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
учебной практики
ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Период прохождения практики _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

Руководитель практики
от Филиала

_____ _____ _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.* *Подпись* *Фамилия И.О.*

_____ _____

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на учебную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1 Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2 Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3 Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4 Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

7 На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель

_____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

_____ _____

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному

модулю: *ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*

_____

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

_____

на базе

_____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

Профессиональные, общие компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

СОГЛАСОВАНО
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина

«____» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко

«____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

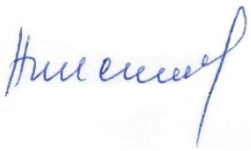
Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:
Т. Г. Юдина - мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК
«Технология и сервис»
Протокол №2 от «14» сентября 2024 г.
Председатель ПЦК



_____О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы учебной практики	4
2	Результаты освоения программы учебной практики	6
3	Тематический план и содержание учебной практики	7
4	Условия реализации программы учебной практики	17
5	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	18
6	Приложения	27

1. 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Цель учебной практики - ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального мышления, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- овладение профессиональной деятельностью по специальности, развитие профессионального мышления;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста сферы обслуживания;

-формирование представлений о: культуре труда, культуре и этике межличностных отношений; потребности бережного отношения к рабочему времени; качественном выполнении заданий; соблюдении правил и норм охраны труда: техники безопасности и противопожарной защиты.

- приобретение профессиональных навыков.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен уметь:

уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,

- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- оформлять и проверять планы работ по установленной форме,
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве,
- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
- оформлять учетно-отчетную документацию;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- определять потребности в рабочей силе;
- вести учет рабочего времени

иметь практический опыт:

- планирования основных показателей производственного процесса;
- оценки эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,

- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,
- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

1.3 Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов – 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 04 – 72 часа, в форме практической подготовки 72ч

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного

подразделения для последующего освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Перечень общих компетенций

Код	**Наименование компетенции**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование компетенции**
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной практики	72
в том числе:	
практические занятия	4
самостоятельная работа	60
консультации	4
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

3.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Кол-во часов
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	16
Тема 1.2. Психология общения	обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	16
Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	анализ процесса и результатов работы подразделения оценки экономической эффективности производственной деятельности	16
Тема 1.4. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	16
Консультации		4
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4
	Всего	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы учебной практики.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в целом соответствует содержанию ВПД - Обеспечение деятельности структурного подразделения и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика проходит концентрированно после изучения профессионального модуля ПМ 04.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Александрова, Э. А. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 344 с.

2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1.

3. Беляков, Г. И. Электробезопасность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17193-8.

4. Справочник по химии : учебное пособие / Юмашева Л.В., Перфилова И.Л., Чувиляев Р.Г., Блинов Л.Н.– Москва : Проспект. – 2023. - 160 с.

Дополнительные источники

1. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-8438-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176696 (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161637 (дата обращения: . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного

профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию виду деятельности - Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в форме дифференцированного зачета. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета.

По результатам учебной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А);

-отчет (Приложение В);

-индивидуальное задание (Приложение Г);

-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);

-аттестационный лист по практике (Приложение Е);

-приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики).

5.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	✓ разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - зачет по учебной практике.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	✓ обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	✓ анализ процесса и результатов работы подразделения ✓ оценки экономической эффективности производственной деятельности	
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	✓ организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	✓ выбор методов и способов выполнения работ по производству кулинарных продуктов массового производства и специализированных пищевых продуктов	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - зачет по учебной практике.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	✓ использование эксплуатационной и технической документации при выполнении технологических операций по производству кулинарной продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК
прохождения учебной практики
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

студента _____ группы _____ курса

_____
Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*
Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____
Наименование организации

_____
Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____
Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики представил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
учебной практики
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Период прохождения практики _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____.

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на учебную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия,
инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1 Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2 Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3 Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4 Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

7 На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель

_____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному

модулю: *ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения*

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

Профессиональные, общие компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

СОГЛАСОВАНО
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина

«____» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко

«____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

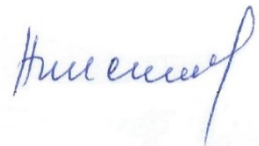
Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:
Т. Г. Юдина - мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК
«Технология и сервис»
Протокол №2 от «14» сентября 2024 г.
Председатель ПЦК



_____О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы учебной практики	4
2	Результаты освоения программы учебной практики	6
3	Тематический план и содержание учебной практики	7
4	Условия реализации программы учебной практики	17
5	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	18
6	Приложения	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Цель учебной практики - ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального мышления, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- овладение профессиональной деятельностью по специальности, развитие профессионального мышления;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста сферы обслуживания;

-формирование представлений о: культуре труда, культуре и этике межличностных отношений; потребности бережного отношения к рабочему времени; качественном выполнении заданий; соблюдении правил и норм охраны труда: техники безопасности и противопожарной защиты.

- приобретение профессиональных навыков.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

-выполнения работ по профессии (16675 Повар).

уметь:

-организовывать рабочее место для приготовления: полуфабрикатов, горячей кулинарной продукции, холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- безопасно использовать оборудование, инвентарь, средства малой механизации;

-органолептически оценивать качество продуктов, используемых для приготовления: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

-производить расчёты сырья по формулам,

- использовать ассортимент вкусовых добавок при приготовлении: полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- определять температурный режим в процессе приготовления: полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; формировать вкус и аромат;

- определять признаки готовности: полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

-выбирать температурный и временной режимы при отпуске и хранении: полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

-оценивать качество и безопасность приготовленных: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- рационально использовать сырьё и время в процессе выполнения заданий.

-принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

-использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

-контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;

-использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Всего часов – 108 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 05 – 108 часов, в форме практической подготовки 108ч

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций.

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК1.2	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания
ПК3.1	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациям.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной практики	108
в том числе:	
практические занятия	4
самостоятельная работа	94
консультации	6
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

3.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
Тема1 Ознакомление с предприятием, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья; горячей, холодной кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления.	-Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья,- горячей, холодной кулинарной продукции; холодных, горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов; горячей, холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массово спроса) требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - оценка качества и соответствия технологическим требованиям классических видов поступающего сырья; - обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мясного сырья; птицы, сырья для приготовления десертов; кондитерского сырья с учетом нормативов; выбор соответствующих методов обработки ручным и машинным способами; - техника работы с ножом при обработке; - осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); -соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - корректное использование цветных разделочных досок; -соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Расчёт сырья по технологическим картам, составление заявок	**6**

Тема2 Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового изготовления и специализированных пищевых продуктов** -Простые формы нарезки подготовленных клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых овощей, определение кулинарного назначения. - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филетировании рыбы; при приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; -применение техники формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы целиком; порционными кусками; из котлетной рыбной массы; -применение техники формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; -приготовления полуфабрикатов из мяса крупными, порционными, мелкими кусками с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов; - техника работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса; -формование, панирование, различными способами полуфабрикатов из котлетной и рубленых мясных масс; - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную, выделении и зачистке филе птицы, порционировании птицы; -техника формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из птицы: целиком, порционными кусками; мелкими кусками; полуфабрикатов из рубленых масс; -подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки приготовленных полуфабрикатов, эстетичная упаковка на вынос; -соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -определение качества приготовленных полуфабрикатов, обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения, использования. - Расчёт сырья по технологическим картам, составление заявок	**12**

Тема3; Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов массового изготовления .	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления** -Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов массового изготовления (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - варка бульонов для супов: определение признаков готовности бульонов, мяса, рыбы, птицы, используемых для варки бульонов; - подготовка гарниров для заправочных супов: пассерование томата, помидоров, муки, лука, моркови; тушение квашеной капусты, свёклы; припускание огурцов; подготовка круп, макаронных изделий; - определение последовательности закладки продуктов, при варке заправочных супов; - определение признаков готовности супов, оценка качества; - хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче; - охлаждение и замораживание готовых супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование, эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске супов с раздачи, на вынос.	**12**
Тема4 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового изготовления.	- Подбор основных продуктов и дополнительных компонентов для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; - приготовление блюд из рыбы массового изготовления варка, жарка основным способом, запекание массово на противнях; из котлетной массы рыбы; - приготовление, оформление, способы подачи, оценка качества блюд из рыбы: - отварной в бульоне (целиком, порционными кусками в конверте); - -рыбы, жареной основным способом целиком, порционными кусками; - рыбы, запеченной на противнях целиком и порционными кусками; - котлет, биточков, тефтелей, зраз; - приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из креветок отварных;	**12**

	кальмаров жареных; -органолептические способы определения степени готовности и соответствия блюд из рыбы и нерыбного водного сырья стандартным требованиям качества и безопасности; - подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы нерыбного водного сырья; - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы и нерыбного водного сырья , использование профессиональной терминологии ,поддержание визуального контакта.	
Тема5 Приготовление, оформление , отпуск горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика массового изготовления .	- Подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из: мяса, птицы, кролика массового изготовления; - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд; - классические методы приготовления горячих блюд, закусок из мяса, мясопродуктов массового спроса: варка крупными кусками; жарка крупным и порционными кусками, мелкими кусками; запекание подготовленных продуктов на противнях; приготовление блюд из рубленой и котлетной мясных масс; - определение температурного режима в процессе термической обработки блюд; - приготовление блюд массового изготовления из мясопродуктов; - подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов массового изготовления; - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд массового изготовления из домашней птицы, кролика; - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы, кролика; - приготовление блюд из отварных птицы, кролика (целыми тушками и порционными кусками); - жарка птицы и кролика целыми тушками, порционными кусками; - порционирование целых тушек птицы и кролика в зависимости от размера (массы на порции); - приготовление и подготовка к отпуску блюд из рубленых птицы и кролика.; - приготовление соусов, гарниров к блюдам из мяса, птицы, кролика;	**12**

	- подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из мяса и мясопродуктов для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП). - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса, птицы, кролика, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта.	
Тема 6 Ознакомление с процессом приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления холодных закусок, блюд, салатов массового изготовления	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления** -Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов и заправок: (подготовка ароматических масел, лимонного сока, сыра; кореньев, томата для приготовления маринадов, вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков, подготовка овощей и фруктов для пюрированных соусов - кули). -подготовка сырых и варёных овощей, зелени, солёных, маринованных, консервированных овощей, яиц, фруктов, сыра, гастрономии (нарезание различными видами вручную и с помощью различных приспособлений) для приготовления салатов; открытых, закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок. -Приготовление, оформление, отпуск смешанных и несмешанных салатов; открытых, закрытых бутербродов; холодных блюд из мясной гастрономии (ветчины с гарниром) и рыбной гастрономии (малосольной рыбы, балычных изделий, рыбы горячего копчения, кильки пряного посола, шпрот и сардин в масле, рыбы в томате или собственном соку, креветок, кальмаров; сельди натуральной). - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). - Отпуск салатов, бутербродов, холодных блюд из мясной и рыбной гастрономии; оформление и эстетичная подача. - Обеспечение требуемой температуры отпуска. -Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд и закусок для отпуска на вынос. -Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов. -- Расчёт сырья по технологическим картам, составление заявок	**12**
Тем 7 Приготовление, сервировка,	**Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления** -Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их	**6**

оформление, отпуск холодных, горячих десертов, напитков массового изготовления.	хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Приготовление холодных, горячих десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей; подготовка вина. смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, жарка во фритюре, перемешивание, растапливание шоколада, порционирование). - Приготовление начинок (сливочных, фруктовых, ягодных, ореховых) для горячих десертов. - Приготовление холодных десертов (: салата из фруктов с йогуртовым соусом; фруктового плато; чернослива, фаршированного творогом с медово- ореховой подливой; самбука из яблок; крема из ягод; крема ванильного из сметаны; паннакоты; мусса из клюквы; сорбе; цитрусового льда, десертов из творога). -Приготовление горячих десертов массового изготовления (блинчиков со сладкими начинками, сладких сырников, яблок, запечённых с творогом, шарлотки, щтруделя яблок, жареных в тесте). - Приготовление соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых, шоколадного, сабайон. - Приготовление гарниров для холодных и горячих десертов: карамелизованных фруктов, глазированных ягод, меренг, жареного шоколада. приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления холодных, горячих десертов (из заварного теста, теста фило, изомальта, карамели). - Комбинирование способов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание и смешивание соков, смешивание сиропов с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение). - Приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, морсы, напитки из цитрусовых, смузи, молочные коктейли). - Приготовление горячих напитков массового изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности	

	приготовления, особенностей заказа (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, смешивание с другими ингредиентами, заваривание чая, подготовка шоколада, какао, цитрусовых, сливок). - Приготовление горячих напитков (чая с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром кофе с молоком, лимоном, кофе чёрного; какао с молоком, сливками; шоколада с молоком, сливками). - Определение температурного режима подачи холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков массового изготовления. - Подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). - Сервировка, техника декорирования тарелки для подачи холодных, горячих десертов, напитков массового спроса; творческое оформление; эстетичная подача. - Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков массового изготовления для отпуска на вынос. - Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих десертов; холодных, горячих напитков эффективное использование профессиональной терминологии. - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). -- Расчёт сырья по технологическим картам, составление заявок	
Тема 8 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления.	**Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления** - Подготовка сырья для приготовления сиропов (кофейного; сиропа для пропитки); определение температурного и временного режимов варки, признаков их готовности. - Подготовка сырья для приготовления желе на основе соков, сиропов, фруктовых отваров (одноцветных, многоцветных), определение температурного и временного режимов приготовления, охлаждения, признаков готовности. - подготовка сырья для приготовления основных кремов: сливочных, белковых, из сливок, определение температурного и временного режимов взбивания, признаков готовности. -Подготовка сырья для приготовления крема заварного, определение температурного и временного режимов	**6**

	варки крема, признаков его готовности. - приготовление посыпок, крошек из различного вида выпеченных заготовок (песочного, слоёного, бисквитного теста). - Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления для использования: кондитерских смесей, гелей, глазурей, шоколада, определение степени их готовности к использованию. - Подготовка сырья для приготовления фаршей (из - мяса, рыбы, картофеля, лука с яйцом, круп, творога); начинок из фруктов и ягод; определение температурного и временного режимов приготовления, признаков готовности. - Оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; обеспечение температурного и временного режимов безопасности в процессе приготовления хранения и использования отделочных полуфабрикатов и фаршей. -- Расчёт сырья по технологическим картам, составление заявок.	
Тем 9 Приготовление, оформление реализация изделий из дрожжевого теста массового изготовления.	- Выбор и подготовка сырья для приготовления и приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста. - Соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления: - дрожжевого безопарного теста, их вымешивание; - опарного теста - приготовление опары; определение признаков готовности опары; соединение опары с базовыми и обогащающими тесто компонентами, вымешивание ингредиентов. - Создание условий для подъёма теста, определение температурного и временного режимов брожения теста, признаков его готовности. -Подготовка сырья для приготовления и приготовление хлеба массового спроса из различного вида муки (ржаной, ржано-пшеничной, пшенично-ржаной, пшеничной) дрожжевым способом: соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления хлеба из дрожжевого теста, их вымешивание, создание условий для подъёма теста, определение признаков готовности теста. -Формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого безопарного теста (пирожков жареных, пончиков, сосисок в тесте, беляшей; пирожков печёных, булочек); из дрожжевого опарного теста (пирожков, булочек, ватрушек расстегаев, открытых пирогов); порционирование теста для хлеба в формы; использование различных приспособлений в процессе формования; отделка. - Определение температурного и временного режимов расстойки и выпечки подготовленных изделий; определение степени их готовности. - оценка качества. условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста, хлеба массового изготовления.	**10**

	- Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов из дрожжевого теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий из дрожжевого теста, эффективное использование профессиональной терминологии. - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос.	
Тема10 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий массового изготовления.	- Подготовка основных компонентов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления теста: пресного сдобного, песочного, пряничного, заварного, шоколадного их вымешивание, определение признаков готовности теста. -Формование штучных изделий из различных видов приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: - печенья, кексов, песочных колец из песочного теста; - сочней, ватрушек, пирожков из пресного сдобного теста; - профитролей, из заварного теста; - брауни из шоколадного теста; - коржей сахарных, молочных из пряничного теста; - поштучно с помощью выемок для - пирожков с различными фаршами, языков слоёных, ватрушек с творогом из пресного слоёного теста промышленного изготовления. -Выпечка подготовленных полуфабрикатов, определение признаков готовности изделий из различного вида теста, органолептическая оценка качества и безопасности выпеченных изделий. - Техника и варианты оформления согласно ассортименту и рецептурам. - условия и сроки хранения. - Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос.	**10**
Консультации		**6**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**
Итого		**108ч**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы учебной практики.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в целом соответствует программе практике и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика проходит концентрированно (3 недели) после изучения профессионального модуля ПМ 05.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1.Богданов, А.А Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. пособие / А.А Богданов — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 314 с.

2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/94724.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3.Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6.— Текст: электронный// Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319439. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.Самулевич И.А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания/ И.А.Самулевич — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 332 с.

5.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/124848.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9.— Текст электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327155. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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, 2023.— 695с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем в форме дифференцированного зачета. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета.

По результатам учебной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А);

-отчет (Приложение В);

-индивидуальное задание (Приложение Г);

-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);

-аттестационный лист по практике (Приложение Е);

-приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики).

По завершению практики обучающийся представляет необходимую документацию. защищает отчет, получучает зачет с оценкой

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

5.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания **ПК 1.2** Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания **ПК 3.1** Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов **ПК3.2** Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; - оптимальный выбор, рациональное размещение, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; - оценка соответствия качества и безопасности сырья. - Подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, кролика с учетом их вида, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - правильная правка ножей; техника работы с ножом при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - приготовление полуфабрикатов из подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, кролика для простой кулинарной продукции; - оценка качества готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, кролика; упаковка, маркировка, складирование, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, кролика и приготовленных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности ХАССП); - утилизация непищевых отходов; - охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), - эстетичная упаковка обработанного сырья и готовых полуфабрикатов на вынос и для транспортирования; - рациональность распределения времени на выполнение задания. - аргументированность действий при приготовлении полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, кролика; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование бачков для отходов;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - зачет по учебной практике.

	- соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания; - проведение текущей уборки рабочего места. - Расчёт сырья по технологическим картам составление заявок.	
ПК1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания **ПК 1.2** Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания **ПК 3.1** Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов **ПК3.2** Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- Подготовка рабочего места. - Обоснованность выбора инвентаря, оборудования, инструментов, необходимых для приготовления супов массового изготовления. - Соблюдение правил техники безопасности в процессе выполнения работы. -Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов (вручную и механическим способом) - варка бульонов для супов. - Подготовка гарниров для заправочных супов. - Определение последовательности закладки продуктов при приготовлении: заправочных супов массового изготовления. - Определение признаков готовности супов, оценка качества. - Охлаждение и замораживание, хранение готовых супов учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске супов с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - Рациональность распределения времени на выполнение задания. - Аргументированность действий при приготовлении супов массового изготовления. - текущая уборка рабочего места. - Расчёт сырья по технологическим картам составление заявок.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике

ПК1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания **ПК 1.2** Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания **ПК 3.1** Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов **ПК3.2** Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- Подготовка рабочего места. - Обоснованность выбора инвентаря, оборудования, инструментов, необходимых для приготовления блюд массового изготовления из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, кролика. - Соблюдение правил техники безопасности в процессе выполнения работы. - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд массового изготовления из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, кролика. - Классические методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, кролика массового изготовления, гарниров и соусов к ним. - Органолептические способы определения степени готовности и соответствия стандартным требованиям качества и безопасности. - Сервировка способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, кролика массового изготовления с учетом различных методов обслуживания. - Подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. - Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, кролика массового изготовления для отпуска на вынос. - Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске готовых блюд с раздачи. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, кролика массового изготовления, использование профессиональной терминологии. - Рациональность распределения времени на выполнение задания. - Аргументированность действий при приготовлении блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, кролика массового изготовления.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике

ПК1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания **ПК 1.2** Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания **ПК 3.1** Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов **ПК3.2** Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- Подготовка рабочего места. - Обоснованность выбора инвентаря, оборудования, инструментов, необходимых для приготовления холодной кулинарной продукции массового изготовления. - Соблюдение правил техники безопасности в процессе выполнения работы. - подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов и заправок. - Определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих безопасность при приготовлении холодной кулинарной продукции массового изготовления. - Приготовление, оформление, отпуск смешанных и несмешанных салатов; открытых, закрытых бутербродов; холодных блюд и закусок из свежих, варёных продуктов. - Подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). - Отпуск салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, оформление и эстетичная подача. - Обеспечение требуемой температуры отпуска. - Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд и закусок для отпуска на вынос. - Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). обеспечение требуемой температуры отпуска. -Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. - Рациональность распределения времени на выполнение задания. - Аргументированность действий при приготовлении холодной кулинарной продукции массового изготовления. - Уборка рабочего места. -Расчёт сырья по технологическим картам составление заявок.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий по учебной практике -ведения отчёта -выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике

ПК1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания **ПК 1.2** Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания **ПК 3.1** Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов **ПК3.2** Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты ; - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие готовой продукции (внешнему виду, форме, вкусу, консистенции, выходу и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных, горячих десертов, напитков массового изготовления, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий по учебной практике -ведения отчёта -выполнения отчёта - защиты отчета -зачет по учебной практике.

	рецептуры, заказу; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос. - Расчёт сырья по технологическим картам составление заявок.	
ПК1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания **ПК 1.2** Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания **ПК 3.1** Организовывать производство продукции общественного питания массового	- Подготовка рабочего места. - Профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций на рабочем месте, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - соответствие массы, внешнего вида хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий

изготовления и специализированных пищевых продуктов **ПК3.2** Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	массового изготовления при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления для отпуска на вынос; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - аргументированность действий при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления. -- Расчёт сырья по технологическим картам составление заявок.	по учебной практике -ведения отчёта -выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики представил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
учебной практики
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Период прохождения практики _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____.

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на учебную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1 Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2 Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3 Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4 Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

7 На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному

модулю: *ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)*

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные компетенции и уровень их освоения

Профессиональные компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 06.03.2026 15:45:43
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a27487018408388f

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

СОГЛАСОВАНО
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина

«____» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко

«____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

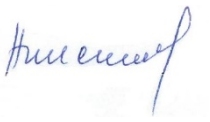
Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:
Колченко И.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 2 от «14» сентября 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики 4

2. Результаты освоения производственной практики 8

3. Структура и содержание производственной практики 9

4. Условия реализации производственной практики 12

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики 14

Приложения 18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - вид деятельности «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».

1.2. Цель и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен

и**меть практический опыт:**

- ✓ организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

уметь:

- визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;
- использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;

- применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных при-боров и автоматики для обеспечения заданной производи-тельности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;
- применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;
- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;

- эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;
- эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально

ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Всего часов – 180 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 01 – 180 часов, в форме практической подготовки 180ч

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК):

Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	180
в том числе:	
практические занятия	8
самостоятельная работа	154
консультации	10
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	8

3.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
Тема 1 . Технологическое оборудование пищевых производств	Совершенствование навыков выполнения работ: - Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. - Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. - Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. - Задание и поддерживание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. - Настраивание программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. - Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства	72
Тема 2 Технологические операции производства продукции общественного питания	- Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. - Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям. - Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями, - Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	90

	- Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
Консультации		10
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		8
Всего		180ч

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

При реализации производственной практики могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики в целом соответствует содержанию ВПД - Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1.Богданов, А.А Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. пособие / А.А Богданов — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 314 с.

2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/94724.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3.Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319439. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.Самулевич И.А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания/ И.А.Самулевич — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 332 с.

5.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/124848.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327155. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в форме дифференцированного зачета. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчетаПо результатам производственной практики студент должен предоставить:

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

- Отчет (Приложение А)
- Характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Б)
- Аттестационный лист по практике (Приложение В)
- Приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики)

По завершению практики обучающийся представляет необходимую документацию. защищает отчет, получает итоговый дифференцированный зачет.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование компетенций	**Основные показатели оценки результата**	**Методы оценки**
ПК 1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	- выполнение всех действий по организации подготовки оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления продукции); – - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; - правильное использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, ведение отчета, выполнение отчета, Зачет с оценкой по производственной практике

	производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; - корректное применение методов, приемов и инструментов для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций - правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства - документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства.	
ПК 1.2. Выполнять технологические операций производства продукции общественного питания	- подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - проведение расчетов необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - оптимальная эксплуатация оборудование для производства продукции общественного питания массового	

	изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - корректная работа с оборудованием для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару - корректная работа с оборудованием для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - соблюдение режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования - контроль нормативов выхода и сортности продукции общественного - наладка программ технологического процесса производства продукции - использование профессионального компьютера и специализированных программ обработке данных контрольно-измерительных приборов производства.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	✓точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; ✓адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; ✓оптимальность определения этапов решения задачи; ✓адекватность определения потребности в информации; ✓эффективность поиска; ✓адекватность определения источников нужных ресурсов; ✓разработка детального плана действий; ✓правильность оценки рисков на каждом шагу; ✓точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, ведение отчета, выполнение отчета, Зачет с оценкой по производственной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	✓оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; ✓адекватность анализа полученной	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике,

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации, точность выделения в ней главных аспектов; ✓точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; ✓адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	ведение отчета, выполнение отчета, Зачет с оценкой по производственной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	✓актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; ✓точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, ведение отчета, выполнение отчета, Зачет с оценкой по производственной практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	✓эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; ✓оптимальность планирования профессиональной деятельность	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, ведение отчета, выполнение отчета, Зачет с оценкой по производственной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	✓грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; ✓толерантность поведения в рабочем коллективе	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, ведение отчета, выполнение отчета, Зачет с оценкой по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	✓точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; ✓эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, ведение отчета,

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		выполнение отчета, Зачет с оценкой по производственной практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	✓адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); ✓адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; ✓точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); ✓правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, ведение отчета, выполнение отчета, Зачет с оценкой по производственной практике

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК
прохождения производственной практики

ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики представил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия,
инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1 Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2 Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3 Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4 Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

7 На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель _____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ *Фамилия И.О.*

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному

модулю: *ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

Профессиональные, общие компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»
Технолог ООО «ТРАНС-А»
_____Дорожкина Т.М.
«____» _____ 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

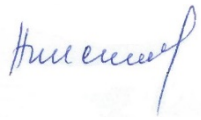
Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:
Анистратова О.В., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании
ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 2 от 14.09 2024 г.
Председатель ПЦК О. В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы производственной практики 5

2.Результаты освоения производственной практики 6

3.Структура и содержание производственной практики 8

4.Условия реализации производственной практики 10

5.Контроль и оценка результатов освоения производственной практики 13

Приложения 19

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цели и задачи практики- требования к результатам освоения производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- организации и проведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

уметь:

− применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

− оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

− использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

− приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Всего часов – 144 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 02 – 144 часа, в форме практической подготовки 144ч

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК).

Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование компетенции
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	144
в том числе:	
практические занятия	8
самостоятельная работа	120
консультации	8
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	8

3.2. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Кол-во часов
Тема 1.1. Подготовка к проведению лабораторных исследований пищевой продукции	-Оборудование и инвентарь для проведения лабораторного анализа.	4
Тема 1.2. Программное и функциональное обеспечение работы лабораторного анализа	-Техника проведения лабораторного анализа безопасности готовой продукции.	10
Тема 1.3 Правила и методы проведения лабораторных исследований	-Проведения лабораторного анализа качества сырья. -Проведения лабораторного анализа качества полуфабрикатов. -Проведения лабораторного анализа качества готовой продукции. -Проведения лабораторного анализа безопасности сырья. -Проведения лабораторного анализа безопасности полуфабрикатов. -Проведения лабораторного анализа сырья. - Проведения лабораторного анализа полуфабрикатов. - Проведения лабораторного анализа готовой продукции.	114
Консультации		8
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		8
Всего		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

При реализации практики могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию ВПД Обеспечение деятельности структурного подразделения и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

.4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература

1. Александрова, Э. А. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 344 с.

2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1.

3. Беляков, Г. И. Электробезопасность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17193-8.

4. Справочник по химии : учебное пособие / Юмашева Л.В., Перфилова И.Л., Чувиляев Р.Г., Блинов Л.Н.– Москва : Проспект. – 2023. - 160 с.

Дополнительная литература

1. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-8438-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176696 (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161637 (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация производственной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в форме зачета с оценкой. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль
- промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета. По результатам производственной практики студент должен предоставить:

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А, Б);

-отчет (Приложение В);

-индивидуальное задание (Приложение Г);

-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);

-аттестационный лист по практике (Приложение Е);

-приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики).

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к

промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

По завершению практики обучающийся представляет необходимую документацию. защищает отчет, получает зачет с оценкой.

Код и наименование компетенций,	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	организации и проведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	~ точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; ~ адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; ~ оптимальность определения этапов решения задачи;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная**

	~ адекватность определения потребности в информации; ~ эффективность поиска; ~ адекватность определения источников нужных ресурсов; ~ разработка детального плана действий; ~ правильность оценки рисков на каждом шагу; ~ точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	~ оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; ~ адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; ~ точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; ~ адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	~ актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; ~ точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	~ эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; ~ оптимальность планирования профессиональной деятельность	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	~ грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; ~ толерантность поведения в рабочем коллективе	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	~ точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; ~ эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	~ адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); ~ адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; ~ точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); ~ правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики
ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики представил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия,
инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1 Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2 Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3 Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4 Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

7 На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному

модулю: *ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

Профессиональные, общие компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____Т.М. Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2024 г.	«____» _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник - технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

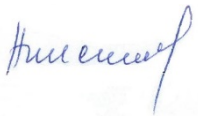
Разработчик:

Тищенко Н.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 2 от 14.09 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы производственной практики 5

2.Результаты освоения производственной практики 9

3.Структура и содержание производственной практики 10

4.Условия реализации производственной практики 12

5.Контроль и оценка результатов освоения производственной практики 14

Приложения 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - «Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».

1.2. Цели и задачи практики - требования к результатам освоения производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- организации и обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

уметь:

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и

специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

- определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;
- использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо - и энергосберегающие технологии.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Всего часов – 144 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 03 – 144 часа, в форме практической подготовки 144 ч

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе общих (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование компетенции
ПК 3.1	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями

3. СТРУКТУР И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	144
в том числе:	
практические занятия	8
самостоятельная работа	120
консультации	8
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	8

.

3.2. Тематический план производственной практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	8
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	10
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	10
4.	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.	10
5.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой.	10
6.	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8
7.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	14
8.	Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок.	14
9.	Приготовление, творческое оформление и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, специализированной продукции	14
10.	Приготовление, оформление блюд, с соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	10
11.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	10

12.	Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд.	10
Консультация		8
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		8
Итого		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

При реализации практики могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики в целом соответствует содержанию ВПД Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

2. Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 143 c. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116265.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/116265

3. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 c. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/125424.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763. – Режим доступа: по подписке.

5. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763. – Режим доступа: по подписке.

6. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

7. Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 c. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95054.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — 3-е изд., стер. —

Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-507-47266-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351782. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в форме зачета с оценкой. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета. По результатам производственной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А, Б);

-отчет (Приложение В);

-индивидуальное задание (Приложение Г);

-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);

-аттестационный лист по практике (Приложение Е);

-приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики).

По завершению практики обучающийся представляет необходимую документацию, защищает отчет, получает зачет с оценкой.

Код и наименование компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	~ точность анализа состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ точность расчетов плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ способность определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ точность расчетов экологического риска и оценки ущерба, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ корректность инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ своевременность контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

	специализированных пищевых продуктов; ~ способность организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ умение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ соответствие использования методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ способность осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	~ корректное ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ соответствие расчетов производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ умение контролировать качества сырья, полуфабрикатов и готовой	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике

	продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; ~ способность проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; ~ способность определять технологическую и экономическую эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ способность осуществлять технологическое регулирование оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ корректное использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ грамотно проектировать, подбирать, настраивать и проводить сборку	**Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

	оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ корректное использование технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ актуальность использования различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ~ соблюдение соответствия оформления документов, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; ~ корректность использования в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	✓точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; ✓адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; ✓оптимальность определения этапов решения задачи; ✓адекватность определения потребности в информации; ✓эффективность поиска;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной

	✓адекватность определения источников нужных ресурсов; ✓разработка детального плана действий; ✓правильность оценки рисков на каждом шагу; ✓точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практике **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	✓оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; ✓адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; ✓точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; ✓адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	✓актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; ✓точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	✓эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; ✓оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	✓грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	✓толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	✓точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; ✓эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	✓адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); ✓адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; ✓точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); ✓правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

–

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

ПМ.03. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики			

представил:			
	Подпись		*Фамилия И. О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И. О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
ПМ.03. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1. Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2. Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3. Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4. Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5. Достоинства в подготовке практиканта

6. Недостатки в подготовке практиканта

7. На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному

модулю: *ПМ.03. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

Профессиональные, общие компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель

_____	_____	_____
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____	_____	_____

_____	_____	_____
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»
Технолог ООО «ТРАНС-А»
_____Дорожкина Т.М.
«____» _____ 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

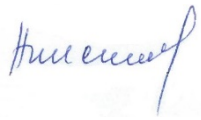
Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:
Анистратова О.В., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании
ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 2 от 14.09 2024 г.
Председатель ПЦК О. В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы производственной практики 5

2.Результаты освоения производственной практики 6

3.Структура и содержание производственной практики 8

4.Условия реализации производственной практики 10

5.Контроль и оценка результатов освоения производственной практики 13

Приложения 19

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Обеспечение деятельности структурного подразделения.

1.2 Цели и задачи практики- требования к результатам освоения производственной практики

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- планирования основных показателей производственного процесса;
- оценки эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,
- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,

- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,
- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- оформлять и проверять планы работ по установленной форме,
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве,
- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
- оформлять учетно-отчетную документацию;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

- определять потребности в рабочей силе;
- вести учет рабочего времени

1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Всего часов – 108 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 04 – 108 часов, в форме практической подготовки 108ч

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование компетенции
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	108
в том числе:	
практические занятия	8
самостоятельная работа	90
консультации	6
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

3.2. Тематический план производственной практики

Наименование тем	Виды работ	Кол-во часов
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	✓ Ознакомление с Уставом организации питания. ✓ Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. ✓ Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. ✓ Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). ✓ Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии, положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. ✓ Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда,	38

	распределению обязанностей персонала.	
Тема 1.2. Психология общения	✓ Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	20
Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	✓ Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	24
Тема 1.4. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	✓ Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	16
Консультации		6
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4
Всего		**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

При реализации практики могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию ВПД Обеспечение деятельности структурного подразделения и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

.4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1.Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

2. Самулевич И.А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания/ И.А.Самулевич — Ростов на Дону : Феникс, 2023. — 334 с.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

4.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/94724.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5.Самулевич И.А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания/ И.А.Самулевич — Ростов на Дону : Феникс, 2022. — 332 с.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в форме зачета с оценкой. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль
- промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета. По результатам производственной практики студент должен предоставить:

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А, Б);

-отчет (Приложение В);

-индивидуальное задание (Приложение Г);

-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);

-аттестационный лист по практике (Приложение Е);

-приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики).

По завершению практики обучающийся представляет необходимую документацию. защищает отчет, получает зачет с оценкой.

Код и наименование компетенций	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	-умение планирования основных показателей производственного процесса; -умения расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная**

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	-навыков планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;	**аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	-навыков принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,	
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	- умения контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; -умение инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; -умения обеспечения безопасных условий труда на производстве; -умения разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,	
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	-навыков оценки эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, -умения ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; умения оформление документов на отпущенную продукцию; -составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; -умения рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, -умения планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; -умения применять методики	

	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; -умения осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	✓точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; ✓адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; ✓оптимальность определения этапов решения задачи; ✓адекватность определения потребности в информации; ✓эффективность поиска; ✓адекватность определения источников нужных ресурсов; ✓разработка детального плана действий; ✓правильность оценки рисков на каждом шагу; ✓точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	✓адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); ✓адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; ✓точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); ✓правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики представил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

студента _____ группы _____ курса

_____
Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*
Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1 Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2 Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3 Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4 Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

7 На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель _____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю: *ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения*

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

Профессиональные, общие компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____Т.М. Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2024 г.	«____» _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

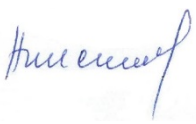
Форма обучения
очная

Калининград,2024

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:
Науменко Е.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 2 от «14» сентября 2024 г.

Председатель ПЦК  О._В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
ПРИЛОЖЕНИЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) - «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов», «Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».

1.2. Цели и задачи практики- требования к результатам освоения производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

: **иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов,

качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и

закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Всего часов – 108 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 05 – 108 часов, в форме практической подготовки 108ч

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе профессиональными (ПК):

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания
ПК 3.1	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК3.2	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	108
в том числе:	
практические занятия	4
самостоятельная работа	94
консультации	6
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

3.2. Тематический план производственной практики

№ п/п	Виды работ	Кол-вочасов
1.	Приготовления десертов;	6
2.	Приготовление холодных десертов	6
3.	Приготовление горячих десертов	6
4.	Обработка мяса и мясопродуктов.	8
5.	Обработка сельскохозяйственной птицы.	8
6.	Приготовление блюд из мяса птицы.	10
7.	Приготовление бульонов и супов.	8
8.	Приготовление соусов.	8
9.	Приготовление блюд и гарниров.	8
10.	Приготовление блюд из рыбы.	6
11.	Приготовление блюд из мяса.	6
12.	Приготовление блюд из яиц и творога.	6
13.	Приготовление бутербродов, салатов для лечебного и детского питания.	6
14.	Приготовление холодных блюд и закусок для диетического питания.	6
Консультации		6
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4
Всего		108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

При реализации практики могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию ВПД Выполнение работ по профессии «Повар» и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

.4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Васюкова, А. Т., Оборудование пищевых предприятий : учебник А.Т. Васюкова, А.А. Славянский.ю Д.А. Куликов. - Москва : КНОРУС, 2022. - 286 с. — ISBN 978-5-406-09707-— URL: https://book.ru/book/943648

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN978-5-534-14029-3. — URL: https://urait.ru/ bcode/513560

3. Дерюшева Т.В. «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Дерюшева.— Электрон. текстовые данные. —Новосибирск: Новосибирский государственный технический

университет, 2021 — 228 с. https://elibrary.nstu.ru/source?id=14895

4. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М.Лифиц. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-10821-5.

5. Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции: учебноепособие для среднего профессионального образования / Я. А. Вавилин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 105 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14276-1. — Текст: электронный. — URL: https://urait.ru/bcode/496580 — URL: https://book.ru/book/947198 (дата обращения: 19.04.2023). — Текст : электронный.

Дополнительные источники

1.Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. А. Вавилин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 105 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14276-1. — Текст: электронный. — URL: https://urait.ru/bcode/496580

2.Донченко Л.В., Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр.и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — URL :https://urait.ru/bcode/513871.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в форме зачета с оценкой. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль
- промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета. По результатам производственной практики студент должен предоставить:

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А, Б);

-отчет (Приложение В);

-индивидуальное задание (Приложение Г);

-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);

-аттестационный лист по практике (Приложение Е);

-приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики).

По завершению практики обучающийся представляет необходимую документацию. защищает отчет, получает зачет с оценкой.

Код и наименование компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Осуществлять подготовку и обработку сырья для изготовления кулинарной продукции Осуществлять приготовление, творческое оформление и реализацию кулинарной продукции	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики представил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

о прохождении
производственной практики
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики от организации

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от Филиала

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия,
инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1 Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2 Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3 Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4 Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

7 На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель _____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ *Фамилия И.О.*

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю: *ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)*

Наименование профессионального модуля

в объеме: _____ часа с _____ по _____

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные компетенции и уровень их освоения

Профессиональные компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 06.03.2026 15:45:43
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a2748701840d388f

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

СОГЛАСОВАНО
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина

«____» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко

«____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

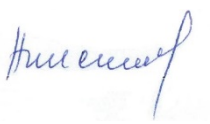
Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:
Анистратова О.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 2 от «14» сентября 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики(преддипломной) 4

2. Результаты освоения производственной (преддипломной) практики 8

3. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики 9

4. Условия реализации производственной(преддипломной) практики 12

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики 13

Приложения 15

1. ОБЩАЯ ХАРПКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения программы производственной практики (преддипломной)

Программа производственной практики (преддипломной) является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.2 Цели и задачи производственной практики (преддипломной)

Основной целью производственной практики (преддипломной) является сбор материалов для выпускной квалификационной работы, а также подготовка студентов к решению организационно-технологических задач на производстве в соответствии с профилем специализации и темой выпускной квалификационной работы. Формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности. Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями;
- ознакомление студентов непосредственно на предприятиях, в учреждениях и организациях с передовой техникой и технологией, с организацией труда и экономикой производственной деятельности;
- непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия;
- сбор необходимого материала для выполнения дипломного проекта в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;

~ закрепление и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести

практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для блюд массового производства и специализированных пищевых продуктов;
- организации технологического процесса приготовления блюд массового производства и специализированных пищевых продуктов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, полуфабрикатов, блюд массового производства и специализированных пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления приготовления блюд массового производства и специализированных пищевых продуктов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов, приготовления блюд массового производства и специализированных пищевых продуктов;
- использовать различные технологии приготовления блюд массового производства и специализированных пищевых продуктов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении приготовления блюд массового производства и специализированных пищевых продуктов;
- оценивать качество и безопасность приготовления блюд массового производства и специализированных пищевых продуктов
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики (преддипломной)

Всего часов – 144 часа, в том числе, в форме практической подготовки 144ч

1.4 База практики

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и Западным филиалом РАНХиГС.

В договоре Филиал и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную (преддипломную) практику.

1.5 Организация практики

Для проведения производственной (преддипломной) практики в Западном филиале РАНХиГС разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по специальности;
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации 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;

- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики; совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

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

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей дублеров, работников структурных подразделений организации:

выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы

- оформление отчётных документов по практике.

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

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.6 Контроль работы студентов и отчётность

По итогам производственной (преддипломной) практики студенты представляют отчет по практике с выполненным индивидуальным заданием и Аттестационный лист от руководителя практики от предприятия (Приложения А-Е).

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана - графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана производственной (преддипломной) практики.

Итогом производственной (преддипломной) практики является зачет с оценкой, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учетом аттестационного листа по оценке общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

2.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен развить общие и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих компетенций

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование профессиональных компетенций**
ПК 1.1	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной практики (преддипломной) и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики (преддипломной)	144
в том числе:	
практические занятия	4
самостоятельная работа	128
консультации	8
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

3.2Тематический план производственной (преддипломной) практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Виды работ	Объем часов
Тема 1 Характеристика предприятия	Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты труда в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», которые разработаны в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей», «О сертификации продукции и услуг» Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	16
Тема 2 Должностные обязанности заведующего производством.	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требований к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф- поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий производственного персонала на предприятии.	14
Тема 3 Структура производства и порядок оперативного планирования работы производства.	Ознакомление со структурой производства, организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации.	14
Тема 4 Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	12

Тема 5 Организация труда и отдыха работников производственной группы предприятия	Ознакомление с режимом труда и отдыха работников производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве. Участие в составлении графиков выхода на работу работников производства. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.	10
Тема 6 Организация контроля производственной и технологической дисциплины	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим 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.	10
Тема 7 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. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда	14
Тема 8 Ознакомление с основной деятельностью руководителя предприятия общественного питания. Анализ рабочего дня руководителя	Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. Ознакомление со служебной и распорядительной документацией (приказов, распоряжений), их оформлением. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.	10
Тема 9 Организация коммерческих связей с поставщиками.	Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально- технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.	14
Тема 10 Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии.	Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.	18
Консультации		8
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4
Всего		**144ч**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

4.1. Требования к условиям проведения производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика проходит концентрированно (4 недели) после изучения программы профессиональных модулей. Производственную (преддипломную) практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1.Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

2.Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319439. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

5.Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95054.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6.Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/84651.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7.Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116265.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/116265

8.Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/125424.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

9.Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

4.3. Общие требования к организации производственной практики (преддипломной)

Обязательным условием допуска к производственной (преддипломной) практике является освоение учебных программ профессиональных модулей ПМ 01, ПМ 03 и прохождение учебной практики и производственной практики указанных профессиональных модулей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется руководителем в форме зачета с оценкой. Система оценки качества прохождения практики предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль
- промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета. По результатам производственной практики (преддипломной) студент должен предоставить:

По результатам производственной практики (преддипломной) студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А, Б);

-отчет (Приложение В);

-индивидуальное задание (Приложение Г);

-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);

-аттестационный лист по практике (Приложение Е);

-приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики).

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляется руководителем в форме зачета с оценкой.

Контроль усвоения общих компетенций

Код и наименование компетенций	**Основные показатели оценки результата**	**Методы оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Наблюдения за выполнением заданий преддипломной практики, зачет с оценкой по производственной практике. (преддипломной)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

Контроль усвоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.	- Умение проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	Оценка заданий при выполнении работ по производственной практике (преддипломной), ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой по производственной практике(преддипломной).
ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.	- Умение организовывать и проводить приготовление продукции общественного питания массового изготовления	
ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-Разработка планов по основным показателям производственного процесса; -Умение правильно составить план работы предприятия.	
ПК 3.2 Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	-Составление перечня работ для подчиненных; -Составление производственного задания в цеха.	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК
прохождения производственной практики (преддипломной)

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2024

Приложение Б

ДАТА	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ (ВИД ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОТМЕТКА РУКОВОДИТЕЛЯ
1	2	3

Общий вывод:

Дневник практики представил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
прохождения производственной практики (преддипломной)

студента _____ группы _____ курса _____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 2024

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику (преддипломную)

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____

4._____
_____
_____

Руководитель практики от Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

Западного филиала РАНХиГС в том, что он (а) в период

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1 Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)

2 Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)

3 Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями

4 Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

7 На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель _____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ *Фамилия И.О.*

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

19.02.13 *«Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»*

_____ _____

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломную)

в объеме: часа с по

_____

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

Профессиональные, общие компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (преддипломной)

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель		
Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.