Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кукса Ирина Юрьевна
Должность: Заместитель директора
Дата подписания: 13.04.2026 16:10:35
Уникальный программный ключ:
111b6bf8d57ab70df7eb33184e1332c67df1e3b9

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

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

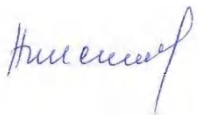
Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

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

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики 4

2 Результаты освоения рабочей программы учебной практики 6

3. Структура и содержание учебной практики 8

4. Условия реализации учебной практики 12

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики 14

. Приложения 18

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии - повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности -повар, шеф-повар, зав производством.

1.2 Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса.

1.3 Задачи учебной практики

Формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья;
- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации полуфабрикатов;
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

1.4 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обучающийся должен

иметь практический опыт в:

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обработке различными методами традиционных видов сырья, приготовлении полуфабрикатов массового спроса;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов,

уметь:

- контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям сырья;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применять ароматических веществ;

- использовать различные способы обработки, подготовки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего –72 часа, из них: Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов **- 6 часов**. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из традиционных видов овощей для блюд, кулинарных изделий массового спроса – **12 часов**. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий массового спроса **18 часов**. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий массового спроса – **24 часа**. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из птицы, для блюд, кулинарных изделий массового спроса **-6 часов.** Адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **– 6 часов. Форма промежуточной аттестации** - дифференцированный зачет.

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 по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций.

Соответственно указанному результату в программе рассматривается процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов массового спроса, который является базовым. Процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции рассматривается в программе производственной практики.

Код	Наименование результата обучения
ВПД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Код ПК, наименование	Объем часов 72
Тема1 Ознакомление с предприятием. Организация и подготовка рабочих мест повара для приготовления полуфабрикатов	-Организация и 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; - 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); требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	**ПК 1.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**6**
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей для блюд, кулинарных изделий массового спроса	- Определение качества классических видов овощей, грибов, распознавание недоброкачественных продуктов - рациональное использование овощей с учетом нормативов; - определение степени зрелости, кондиции, сортности овощей, в т.ч. регионального происхождения, выбор соответствующих методов обработки, определение кулинарного назначения; -подготовка замороженных овощей, замачивание сушеных овощей, грибов с учетом требований по безопасности и кулинарному назначению; - обработки традиционных овощей различными методами, с учетом их вида,	**ПК1.2** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	**12**

	размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - соблюдение правил утилизации непищевых отходов овощей - техника работы с ножом при нарезке овощей, - приготовление полуфабрикатов из подготовленных овощей: - упаковка, маркировка, складирование, хранение обработанных овощей и приготовленных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности (ХАССП); - проверка качества готовых полуфабрикатов из овощей перед комплектованием, упаковкой на вынос; - подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичная упаковка на вынос; - соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из овощей при порционировании (комплектовании); - применение различных техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения.	**ПК1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий массового спроса	- Определение качества классических видов рыбы, нерыбного водного сырья; определение соответствующих методов обработки, кулинарного назначения; - размораживание замороженной рыбы, вымачивание соленой рыбы, обработка нерыбного водного сырья, охлаждённой рыбы различными способами с учетом требований безопасности и кулинарного назначения; - осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - соблюдение правил утилизации рыбных непищевых отходов; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного рыбного сырья и дополнительных ингредиентов, применение специй, приправ, пряностей; - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филетировании рыбы; - приготовление, формование, панирование, полуфабрикатов из рыбы	**ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. **ПК1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	

	целиком; порционными кусками; из котлетной рыбной массы; - приготовление, формование, панирование полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; - упаковка, маркировка, складирование, хранение приготовленных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности (ХАССП); - подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичная упаковка на вынос; - соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных рыбных полуфабрикатов; - применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов из рыбы с учетом ресурсосбережения.	ассортимента	
Тема4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий массового спроса.	- Определение качества классических видов мясного сырья; субпродуктов, определение соответствующих методов обработки, кулинарного назначения; - рациональное использование сырья с учетом нормативов; - размораживание замороженного мясного сырья, субпродуктов, подготовка охлаждённого мясного сырья для приготовления полуфабрикатов; - соблюдение правил утилизации непищевых мясных отходов; - подготовка пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов, их хранение в измельченном виде; - техника работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса, субпродуктов, формовании, панировании полуфабрикатов; - приготовление полуфабрикатов из мяса крупными, порционными, мелкими кусками; - приготовление рубленой и котлетной мясных масс; - приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой мясных масс; - приготовление полуфабрикатов из подготовленных субпродуктов; - проверка качества готовых полуфабрикатов из мяса перед комплектованием, упаковкой на вынос; - упаковка, маркировка, складирование, хранение обработанного мясного сырья и приготовленных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности (ХАССП); - соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из мяса при	**ПК1.2** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. **ПК1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**24**

	порционировании (комплектовании); - текущая уборка рабочего места.		
Тема5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из птицы, для блюд, кулинарных изделий массового спроса	- определение кондиции птицы, размораживание замороженной птицы, с учетом требований безопасности и кулинарного назначения; - применение различных методов обработки птицы, с учетом её вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - соблюдение правил утилизации непищевых отходов - 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 котлетной и рубленой масс птицы; -проверка качества готовых полуфабрикатов из птицы перед комплектованием, упаковкой на вынос; -подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичная упаковка полуфабрикатов на вынос; -упаковка, маркировка, складирование, хранение птицы и приготовленных полуфабрикатов, с учетом требований к безопасности (ХАССП); -применение различных техник порционирования (комплектования) полуфабрикатов из птицы с учетом ресурсосбережения.	**ПК1.2** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. **ПК1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**6**
Тема 6. Адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- Определение типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - комбинация различных методов приготовления полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. - расчёт количества сырья, продуктов, массы полуфабрикатов по технологическим картам. - подбор формы, текстуры полуфабрикатов с учетом способа последующей термической обработки. - комбинация различных методов приготовления полуфабрикатов, закусок с учетом особенностей заказа, виду и форме обслуживания:	**ПК1.4** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**6**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

При реализации учебной 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 учебной практики

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс - А», ООО «Вертикаль». В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы учебной практики, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в целом соответствует содержанию ВПД Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика проходит концентрированно (2 недели) после изучения профессионального модуля ПМ 01.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1.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.

2.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

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.

4. 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.

Дополнительная литература

5.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

6.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.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной 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.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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 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, 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 дифференцированный зачет.

Результаты освоения 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 профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, 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 массового ассортимента ассортимента); - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; - хранение сырья, продуктов, в соответствии с требованиями регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - текущая уборка рабочих мест.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: -экспертное наблюдение и оценка выполнения: Практических заданий по учебной практике -ведение отчета, -выполнение отчета, дифференцированный зачет по учебной практике
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	- Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование бачков для отходов; - соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания.	
ПК 1.3.	- Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием,	

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	оборудованием для вакуумирования, упаковки; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления полуфабрикатов массового спроса, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - 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) чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: -экспертное наблюдение и оценка выполнения: Практических заданий по учебной практике -ведение отчета, - выполнение отчета, - дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки.	

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

Студента (ки) группы курс

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики с 202 г. по 202 г.

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

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	Виды работ	Оценка, подпись руководителя

Дневник практики представил (а):

_____	_____	_____
Дата	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

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Наименование организации:

Период прохождения практики: с « » 202 г. по « » 202 г.

Дата сдачи_____

Дата защиты_____

Оценка _____

Руководитель практики от Организации:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики от Филиала:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

МП

Калининград, 202

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

на студента (ку) _____группы_____ курса _____
Ф.И.О.
проходившего(-ую) учебную практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

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

с _____ 202г. по _____ 202 г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично
Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет
Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет
Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет
Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная
Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет
Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____
Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____
Отношение к работе _____
_____
Особые показатели и характеристики _____
_____
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____ (_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.
« » 202 г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,

ФИО студента

обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**)** **учебную практику** по профессиональному модулю **ПМ.01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

в объеме: 72 часов с «_ » _____ 202 г по «_ » _____ 202 г

В организации _____

наименование организации

Сформированные профессиональные (ПК) компетенции, уровень их освоения

Профессиональные компетенции , освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)
Код Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	
ВПД 1Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 1.4Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

Дата « ___ » _____ 202 г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

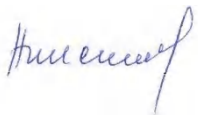
Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

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

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2 Результаты освоения рабочей программы учебной практики	6
3. Структура и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации учебной практики	16
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	18
Приложения	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии - повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности -повар, шеф-повар, зав производством.

1.2 Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первичных умений и навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе организации рабочего места для приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции массового спроса.

1.3 Задачи учебной практики

- формирование профессионального интереса чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления горячей кулинарной продукции;
- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации горячей кулинарной продукции массового спроса;
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

1.4Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания должен

иметь практический опыт в:

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;
- упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- Контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса, в том числе региональных;
-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего –72 часа, из них: Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса 6 часов. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации супов массового спроса 12 часов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов массового спроса 6 часов. Приготовление, подготовка к реализации, реализация горячих блюд и гарниров из овощей и грибов массового спроса 6 часов. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса 3 часа. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки массового спроса 3 часа. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса. 12 часов. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса массового спроса 12 часов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, кролика массового спроса 6часов. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий 6 часов, что соответствует базовому уровню программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ 02 по основным видам профессиональной деятельности ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций .

Соответственно указанным результатам в программе рассматривается процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции массового спроса, который является базовым. Процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции рассматривается в программе производственной практики.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Код ПК, наименование	Объем часов 72
Тема 1 Организация и подготовка рабочих мест повара для приготовления горячих блюд, кулинарной продукции, горячих закусок.	-Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - проверка соответствия количества поступивших продуктов накладной. - Взвешивание продуктов; их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Корректное использование цветных разделочных досок; - Раздельное использование бачков для отходов. - Соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания. - Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	**ПК 2.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	**6**
Тема 2 Приготовление и подготовка к реализации супов массового спроса.	- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов (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 приготовлении: заправочных супов; пюреобразных, молочных, сезонных супов. - Определение признаков их готовности, оценка качества. - Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. - Охлаждение и замораживание готовых супов учетом требований к безопасности	**ПК 2.2** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**12**

	пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований 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.		
Тема3 Приготовление, хранение горячих соусов массового спроса.	- Подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. - Приготовления полуфабрикатов для: соусов на муке, неэмульгированных яично-масляных, овощных, сметанных, на сливках, грибных, молочных. - Варка бульонов, подготовка вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. - Приготовление мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. - Охлаждение заготовок для горячих соусов. - Приготовление, кулинарное назначение горячих соусов - соусов на муке: красного, белого, молочного, сметанного; - яично – масляных; польского; - соусов для паст-грибного, сливочного, томатного; - соусов на основе овощных соков и пюре. -Подбор посуды для отпуска, методы сервировки, варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами («особо» и «под соусом») в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. - Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта.	**ПК 2.3** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	**6**

Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации, реализация горячих блюд и гарниров из овощей и грибов массового спроса.	- Подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд и гарниров из овощей и грибов. - Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: припускание овощей и грибов с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы; жарка основным способом, жарка изделий из овощных масс, тушение, затягивание сливками. - Приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания блюд и гарниров из овощей и грибов (картофеля в молоке, овощей припущенных, крема из моркови, овощного соте, овощей жареных, рагу из овощей, крокет из картофеля, котлет свекольных, шницеля из капусты, шампиньонов со сливками и др.) - Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей и грибов перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из овощей и грибов на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из овощей и грибов на вынос и для транспортирования. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей и грибов, использование профессиональной терминологии.	**ПК 2.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**6**
Тема 5 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и	- Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки каш различной консистенции; бобовых с	**ПК 2.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	**3**

гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса.	маслом и обжаренным луком, стручков фасоли с томатным соусом. - Приготовление изделий из каш- котлет и биточков из пшённой и рисовой вязких каш. - Запекание изделий из крупяных масс – крупеника, запеканок. - Варка макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара. - Приготовление макарон с сыром, макарон отварных с грибами, лапшевника с творогом, макаронника. - Подбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса; приготовление пасты с овощами, пасты «карбонаро». - Подготовка посуды для отпуска, в зависимости от способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. - Оформление, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, паст. - Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. - Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст)с учётом требований к безопасному хранению на основе принципов ХАССП. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта.	горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Тема 6 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки массового спроса.	- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога, сыра, муки. - Приготовление блюд из яиц и творога; варка, жарка, запекание. - Варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. - Приготовления яичниц (натуральных и с наполнителями); определение температурного и санитарного режимов и времени жарки яичниц; нормы соли на одно яйцо; признаков их готовности. - Подготовка яичных смесей для приготовления блюд из яиц отварных, жареных, запеченных. определение температурного и санитарного режимов при приготовлении блюд из яичных смесей натуральных и с наполнителями (яичной кашки, омлета жареного, омлета смешанного). - Подготовка сыра, дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд. - Способы приготовления горячих блюд из сыра: жареных основным способом	**ПК 2.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	**3**

	(сыра камамбер с брусничным соусом); сыра жареного во фритюре; изделий из сырной массы (сырных шариков). - Введение в подготовленный творог связующих компонентов (муки, яиц, манной крупы), дополнительных компонентов (моркови, картофеля, изюма, орехов, цукатов, необходимых для приготовления блюд. - Приготовление блюд из отварного творога; из жареного творога; из запечённого творога (вареников ленивых, сырников, запеканки). - Подготовка муки для приготовления мучных блюд. - Приготовление фаршей и начинок, используемых при приготовлении мучных блюд (фарша мясного, рыбного, картофельного с грибами или луком, из капусты, грибного, яблочного, творожного); определение признаков готовности фаршей. - Приготовление пресного теста для лапши домашней, пельменей, вареников; блинчиков; определение соотношений муки и жидкости при приготовлении теста; признаков готовности теста. - Формование вареников, пельменей, нарезание лапши из подготовленного теста; определение соотношения воды и основного продукта, необходимых для варки сформованных изделий; выпечка блинчиков; их фарширование; доведение до готовности. - Приготовление теста для блинов и оладий; определение режимов и продолжительности брожения теста; выпечка блинов и оладий. - Подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. - Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 яиц, творога, муки и сыра, использование профессиональной терминологии - порционирование приготовленных блюд. выбор вариантов их сервировки, оформления, способов подачи с учётом современных тенденций.		
Тема 7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок	- Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд из рыбы и нерыбного водного сырья . - Комбинирование различных способов приготовления блюд из рыбы: варка,	**ПК 2.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и	**12**

из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса.	припускание целиком, жарка основным способом, запекание массово на противнях, тушение рыбы с овощами в горшочке; блюд из котлетной массы рыбы. - Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, порционными кусками в конверте). - рыбы припущенной (порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной основным способом целиком, порционными кусками; рыбы, запеченной на противнях целиком и порционными кусками; - рыбы, тушеной в горшочке с овощами; - котлет, биточков, тефтелей, зраз. - Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы и нерыбного водного сырья. - Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: креветок отварных; кальмаров жареных; кальмаров фаршированных запечённых, и др. - Органолептическая оценка готовности блюд из рыбы и нерыбного водного сырья . - Подбор 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.	подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Тема 8 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов массового спроса.	- Подготовка основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. - Маринование, панирование мяса и мясных продуктов с использованием пряностей, и приправ, формование, обвязывание перед тепловой обработкой. - Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных	**ПК 2.7** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного	**12**

	изделий, закусок из мяса, мясопродуктов: варка крупными кусками; жарка крупным и порционными кусками, мелкими кусками; тушение крупными, порционными, мелкими кусками; запекание подготовленных продуктов с гарниром и соусом или без него - при массовом отпуске на противнях; определение температурного режима в процессе термической обработки блюд приготовление блюд из рубленой и котлетной мясных масс. - Приготовление блюд из мясопродуктов. - Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов. - Подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. - Сервировка, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов с учетом различных 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 и мясных продуктов, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта.	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Тема 9 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, кролика массового спроса.	- Подготовка основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из домашней птицы, кролика, в соответствии с процессом приготовления, рецептурой. - Подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы, кролика. - Подготовка птицы, кролика, для варки, жарки, запекания, приготовления блюд из рубленой и котлетной масс. - Приготовление блюд из отварных и припущенных птицы, кролика (целыми тушками и порционными кусками). - Жарка птицы и кролика целыми тушками, порционными кусками. - Приготовление блюд из тушёных птицы и кролика целыми тушками, порционными, мелкими 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.	**ПК 2.7** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**6**

	- Подбор соусов, гарниров к блюдам из птицы, кролика. - Подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. - Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из птицы, кролика для отпуска на вынос. - Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению приготовленных блюд (ХАССП). - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд.		
Тема 10 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- Определение типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции. - Комбинация различных методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. - Расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по технологическим картам. - Определение формы, текстуры горячих блюд с учетом способа последующей термической обработки. - Комбинация различных методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий.	**ПК 2.8** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	**6**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

При реализации учебной 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 учебной практики

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс - А», ООО «Вертикаль». В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы учебной практики, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в целом соответствует содержанию ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика проходит концентрированно (2 недели) после изучения профессионального модуля ПМ 02.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276413. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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

3. 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

4. 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.

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.

Дополнительная литература

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 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

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.

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 //

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной 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 33 Сервис, оказание услуг населению и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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, 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 дифференцированный зачет. 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 профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. **ПК 2.2.** **ПК 2.3.** **ПК 2.4.** **ПК 2.5.** **ПК 2.6.** **ПК 2.7.** **ПК 2.8.**	- Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности. - Организация хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования). - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов. -Рациональное использование сырья при приготовлении горячей кулинарной продукции. - Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки. - Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам. - 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). - Соответствие времени выполнения работ нормативам. - Соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа. - Оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям р-рецептуры, заказу.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: -экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий по учебной практике -ведение отчета, -выполнение отчета, -дифференцированный зачет по учебной практике.

	- Соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа. - Соответствие температуры подачи виду блюда. - Аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов). - Соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки. - 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. - Эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции; для отпуска на вынос.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: -экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий по учебной практике -ведение отчета, -выполнение отчета, -дифференцированный 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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с 202 г. по 202 г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____ _____ _____

Дата 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

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Наименование организации:

Период прохождения практики: с « » 202 г. по « » 202 г.

Дата сдачи _____

Дата защиты _____

Оценка _____

Руководитель практики от Организации:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики от Филиала:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

М.П.

Калининград, 202

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

на студента (ку) _____ группы _____ курса_____
Ф.И.О.

проходившего(-ую) учебную практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
с _____ 202 г. по _____ 202 г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично
Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет
Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет
Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет
Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная
Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет
Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____
Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____
Отношение к работе _____
_____
Особые показатели и характеристики _____
_____
_____
_____
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____ (_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П. « » 202 г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,

ФИО студента

обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) учебную практику** по профессиональному модулю

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

в объеме:72 часа с «_ » _____ 202 г по «_ » _____ 202 г

В организации _____

_____

наименование организации

Сформированные профессиональные компетенции (ПК), уровень их освоения

Профессиональные компетенции, освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)
Код, наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	
ВПД 2Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

Дата « __ » _____ 202 г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- Разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

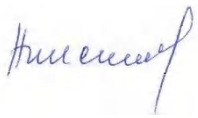
Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

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

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики 4

2 Результаты освоения рабочей программы учебной практики 6

3. Структура и содержание учебной практики 8

4. Условия реализации учебной практики 14

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики 18

Приложения 21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности -повар, шеф-повар, зав производством.

1.2. Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе: Организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. Задачи учебной практики

Формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

1.4 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания студент должен

иметь практический опыт в:

- 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;

- подбора, в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой холодной кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать качество сырья и его соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
- контролировать качество и безопасность готовой холодной кулинарной продукции;
- контролировать хранение продуктов.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 36 часов, в том числе: Ознакомление с предприятием. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса -2 часа. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок массового спроса -4 часа. Приготовление, подготовка к реализации салатов массового спроса- 6 часов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок массового спроса -6 часов. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса – 6 часов. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, массового спроса - 6 часов. Адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей- 6 часов. Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ03 по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) Организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций.

Соответственно указанному результату в программе рассматривается процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции массового спроса, который является базовым. Процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции; рассматривается в программе производственной практики

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

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Код ПК, наименование	Объем часов 36
Тема 1 Ознакомление с предприятием. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система (ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.; - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование бачков для отходов; - соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	**ПК 3.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**2**
Тема 2 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок массового спроса.	- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов и заправок массового спроса (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); - приготовление элементов декора для оформления; - определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих безопасность при приготовлении холодной кулинарной продукции массового спроса: - приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок	**ПК 3.2** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий	**4**

	на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза (соус: майонез, майонез с корнишонами, с зеленью, томатом, заправка горчичная); - приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени (масло с зеленью, зелёная сальса, маринад овощной с томатом и без томата, кули из разного вида перцев болгарских, зелёная сальса, соус хрен со сметаной, соус тар -тар, горчичная заправка); - формирование вкуса и аромата в процессе приготовления соусов, заправок; определение признаков готовности соусов, заправок; - органолептическая оценка приготовленных соусов и заправок, определение температурного и санитарного режимов при приготовлении, хранении, реализации соусов, заправок; обеспечение безопасности при их приготовлении, хранении, реализации; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания; творческое оформление и эстетичная подача холодных блюд с соусами; - упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. - контроль хранения и расхода продуктов; - определение условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	потребителей, видов и форм обслуживания	
Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации салатов массового спроса.	- Подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления салатов массового спроса; - подготовка сырых и варёных овощей, зелени, солёных, маринованных, консервированных овощей, мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов, яиц, фруктов (нарезания различными видами вручную и с помощью различных приспособлений); - нарезание различного вида сыров, приготовление сырных масс; соединение сырных масс с пряными травами, семенами различных орехов, подготовленными овощами, фруктами; подготовка сыра для использования в салатах; - подбор заправок и соусов к салатам массового спроса; использование ароматических веществ для салатов; - приготовление, оформление, декорирование, отпуск смешанных и	**ПК 3.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	**6**

	несмешанных салатов из свежих, варёных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья, сыра); - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание кейтеринг); - творческое оформление, декорирование, отпуск приготовленных салатов, эстетичная подача; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов массового спроса для отпуска на вынос; - обеспечение требуемой температуры отпуска; -.условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП.	потребителей, видов и форм обслуживания	
Тема 4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок массового спроса.	- Подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок массового спроса. - подготовка хлеба, выпеченных изделий из заварного, пресного, сдобного теста подготовка разных видов сырья для открытых, закрытых, комбинированных бутербродов; - подготовка болгарского перца, баклажанов, цуккини, патиссонов, помидоров для фарширования; подготовка фаршей, приготовление фаршированных овощей; - приготовление закусок из маринованных овощей, овощной икры; - приготовление тапас, фингер фуд из различного вида сырья; - приготовление, использование масляных смесей (масла зеленого, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; чесночного масла); - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - отпуск канапе, холодных закусок массового спроса: творческое оформление и эстетичная подача; - обеспечение требуемой температуры отпуска; - подбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных закусок и канапе на	**ПК 3.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**6**

	вынос и для транспортирования; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок, использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске канапе, холодных закусок с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
Тема 5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса	- Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - подготовка рыбной гастрономии к отпуску и отпуск - малосольной рыбы, балычных изделий, рыбы горячего копчения, кильки пряного посола, шпрот и сардин в масле, рыбы в томате или собственном соку, консервированных креветок, кальмаров; сельди натуральной; - подготовка нерыбного водного сырья к приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок; варка креветок, кальмаров; подготовка морской капусты. - приготовление: салата из креветок, кальмаров с горчичной заправкой, салата из морской капусты; - приготовление холодных блюд и закусок из рыбы кулинарного изготовления; (отварной, припущенной, жареной): рыбы с гарниром, рыбы под майонезом, рыбы заливной (массового изготовления), рыбы фаршированной (батоном), рыбы в томатном маринаде; - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание -кейтеринг); - оформление и отпуск холодных блюд массового спроса из рыбы, нерыбного водного сырья: эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание); - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса для отпуска на вынос; - обеспечение требуемой температуры отпуска; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе канапе, холодных закусок, использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске канапе,	**ПК 3.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**6**

	холодных блюд и закусок массового спроса с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).		
Тема 6 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы массового спроса	- Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы массового спроса; - подготовка мяса и мясных продуктов, птицы для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы (жарка или отваривание мясопродуктов, птицы, подготовленных кусков различного вида мяса, печени, языка; определение степени готовности мясопродуктов, мяса, птицы; охлаждение); - приготовление: ветчины с гарниром, ассорти мясного, птицы жареной, мяса, языка заливного (на противнях), рулета из курицы со свининой и черносливом, студня свиного, паштета из печени; - творческое оформление и эстетичная подача: нарезание, порционирование, сервировка, глазирование ланспиком, отделка из корнетика или кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание; - обеспечение требуемой температуры отпуска; - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание - кейтеринг); - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). обеспечение требуемой температуры отпуска. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	**ПК 3.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**6**
Тема 7 Адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с	- Определение типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - комбинация различных методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, холодных закусок с учетом особенностей заказа, кондиции сырья,	**ПК 3.7** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,	

учетом потребностей различных категорий потребителей	требований к безопасности готовой продукции; - расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по технологическим картам; - подбор формы, текстуры холодных блюд с учетом способа последующей термической обработки; - комбинация различных методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, виду и форме обслуживания.	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**6**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

При реализации учебной 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»)

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс - А», ООО «Вертикаль». В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы учебной практики, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в целом соответствует содержанию ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика проходит концентрированно (1 неделя) после изучения профессионального модуля ПМ 03.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

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.

Дополнительная литература

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.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной 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 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, Б);
- отчет (Приложение В);
- индивидуальное задание (Приложение Г);
- характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);
- аттестационный лист по практике (Приложение Ж);
- 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 дифференцированный зачет.

Результаты освоения 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 профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, 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 приготовления холодной кулинарной продукции массового спроса); - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования). - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование бачков для отходов; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей. - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты; - текущая уборка рабочего места.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий по учебной практике: -ведение отчета, -выполнение отчета, -дифференцированный зачет по учебной практике
К 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных	- Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок массового спроса; - экономное использование ресурсов: продуктов, времени. энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с	приготовления рецептуре, особенностям заказа); - подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход, температура подачи.) особенностям заказа, методам обслуживания; - 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); - соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок массового спроса требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий по учебной практике - ведение отчета, - выполнение отчета, -дифференцированный зачет по учебной практике

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.6**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции массового спроса для отпуска на вынос; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий по учебной практике - ведение отчета, - выполнение отчета, -дифференцированный зачет по учебной практике
ПК 3.7. Адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания. - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции. - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья. - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки.	

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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с 202 г. по 202 г.

Руководитель практики
от образовательной организации_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202 г.

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____ _____ _____

Дата 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

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия *Имя* *Отчество*

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Наименование организации:

Период прохождения практики с « » 202 г. по « » 202 г.

Дата сдачи_____

Дата защиты_____

Оценка _____

Руководитель практики от Организации:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики от Филиала:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия

М.П.

Калининград, 202 г.

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

на студента (ку) _____ группы _____ курса _____
Ф.И.О

проходившего(-ую) учебную практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

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

с _____ 202 г. по _____ 202 г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет
Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет
Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет
Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная
Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет
Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____
Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____
Отношение к работе _____
_____
Особые показатели и характеристики _____
_____
_____
Рекомендуемая оценка по результатам практики _____ (_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.
« » 202 г.

Приложение Ж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,

ФИО студента

обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) учебную практику** по профессиональному модулю

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

в объеме: 36 часов с « » _____ 202 г по « » _____ 202 г

В организации _____

наименование организации

Сформированные профессиональные компетенции (ПК), уровень их освоения

Профессиональные компетенции, сформированные во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)
ВПД 3Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 3.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,	

дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Дата « ____ » _____ 202 г

Подпись руководителя практики (от Филиала):_____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ _____

М.П.

Должность *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

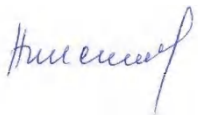
Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

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

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2 Результаты освоения рабочей программы учебной практики	6
3. Структура и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации учебной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	14
Приложения	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности - повар, шеф-повар, зав производством.

1.2. Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.3. Задачи учебной практики

Формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря, технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и

ведении процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления холодных и горячих десертов, напитков массового спроса;
- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации холодных и горячих десертов, напитков массового спроса;
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

1.4 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающийся должен

иметь практический опыт в:

- 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;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков массового спроса;

- хранения с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче;

- консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии;

- поддержания визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос;

- проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения продуктов.

уметь:

- Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков массового спроса;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию;

- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);

- проводить текущие уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 36, из них: Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков -6часов. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации холодных десертов массового спроса -12часов. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих десертов массового спроса - 6 часов. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации холодных напитков массового спроса- 6 часов. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих напитков массового спроса -3часа. Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков массового спроса -3 часа. Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ 04 по основным видам профессиональной деятельности ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций .

Соответственно указанному результату в программе рассматривается только процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового спроса, который является базовым. Процесс приготовления сложных: холодных и горячих десертов; холодных и горячих напитков; рассматривается в программе производственной практики.

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВПД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Код ПК, наименование	Объем часов 36
Тема1 Ознакомление с предприятием. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков массового спроса.	- Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - определение соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; -взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование бачков для отходов; -соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	**ПК 4.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**6**
Тема2 Приготовление, сервировка, оформление, отпуск холодных десертов массового спроса	- Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - приготовление холодных 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	**ПК 4.2** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного	**12**

	дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, подготовка вина); - 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 холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых; - приготовление гарниров для холодных десертов: карамелизованных фруктов, глазированных ягод, меренг, жареного шоколада; - приготовление отделочных полуфабрикатов из теста для оформления десертов: фигур из заварного теста; карамели; изомальта; 1. - оценка качества холодных десертов массового спроса. 2. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг); - - сервировка, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов; творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов 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 десертов; - эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Тема 3. Приготовление, сервировка, оформление, отпуск горячих десертов	- Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**ПК 4.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и	

массового спроса	- приготовления горячих десертов массового спроса с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, жарка во фритюре, перемешивание, растапливание шоколада, порционирование); - приготовление горячих десертов массового спроса (блинчиков со сладкими начинками, сладких сырников, яблок, запечённых с творогом, шарлотки, щтруделя яблок, жареных в тесте); - приготовление горячих соусов (шоколадный, яичный, сабайон); - приготовление начинок (сливочных, фруктовых, ягодных, ореховых) для горячих десертов; - приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления горячих десертов (из заварного теста, теста фило); - 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 горячих десертов массового спроса; творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов массового спроса для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов; эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**6**
Тема 4 Приготовление, подготовка к отпуску, отпуск холодных напитков массового спроса.	- Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - комбинирование способов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,	**ПК 4.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	**6**

.	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); - определение температурного режима подачи холодных напитков; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков 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 напитков массового спроса; эффективное использование профессиональной терминологии.; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Тема 5 Приготовление, подготовка к отпуску, отпуск горячих напитков массового спроса.	- Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - приготовление горячих напитков массового спроса 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);	**ПК 4.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	**3**

	- определение температурного режима подачи горячих напитков массового спроса; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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).	потребителей, видов и форм обслуживания	
Тема 6 Адаптация рецептур холодных десертов, горячих десертов, напитков массового спроса.	- Подбор количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -комбинация различных методов приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков массового спроса с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; -расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых холодных десертов, горячих десертов, напитков массового по технологическим картам; -подбор формы, текстуры холодных десертов, горячих десертов массового спроса с учетом способа последующей термической обработки; -комбинация различных методов приготовления холодных , горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, вида и формы обслуживания.	**ПК4.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**3**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

При реализации учебной 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 учебной практики

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс - А», ООО «Вертикаль». В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы учебной практики, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в целом соответствует содержанию ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика проходит концентрированно (1 неделя) после изучения профессионального модуля ПМ 04.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум / М. А. Мартин. — 2-е изд., стер. (полноцветная печать). — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45521-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271358. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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.

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.

Дополнительная литература

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

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной 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 33 Сервис, оказание услуг населению 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 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, 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 дифференцированный зачет.

Результаты освоения 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 профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков массового спроса в соответствии с инструкциями и регламентами	-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.	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий по учебной практике -ведения отчёта -выполнения отчёта - защиты отчетов -дифференцированный зачет по учебной практике **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом	- 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,	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий по учебной практике

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных, горячих десертов, напитков массового спроса, 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 рецептуры, заказу; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков массового спроса 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	-ведения отчёта -выполнения отчёта - защиты отчетов -дифференцированный зачет по учебной практике **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 отчетов -дифференцированный

	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.	зачет по учебной практике **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки.	

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

Студента (ки) группы курса

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики : с 202 г. по 202 г.

Руководитель практики
от образовательной организации_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	Виды работ	Оценка, подпись руководителя

Дневник практики представил (а):

_____	_____	_____
Дата	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

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия *Имя* *Отчество*

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Наименование организации:

Период прохождения практики : с « » 202 г. по « » 202 г.

Дата сдачи _____

Дата защиты _____

Оценка _____

Руководитель практики от Организации:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики от Филиала:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия

М.П.

Калининград, 202

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

на студента (ку) _____ группы _____ курса

_____

Фамилия *Имя* *Отчество*

проходившего(-ую) учебную практику в _____

наименование организации, структурного подразделения

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

с _____ 202 г. по _____ 202 г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил_____

полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет
Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет
Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет
Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная
Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет
Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____
Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____
Отношение к работе _____
_____
Особые показатели и характеристики _____
_____
Рекомендуемая оценка по результатам практики _____ (_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____

« » 202 г.
М. П.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,

ФИО студента

обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) учебную практику** по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объеме:36 часов с « » _____ 202 г по « » _____ 202 г

В организации _____

наименование организации

Сформированные профессиональные (ПК) компетенции, уровень их освоения

Профессиональные компетенции, освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)
Код, наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	
ВПД 4Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и	

горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Дата « __ » _____ 202 г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики): _____

_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение Ж

Права и обязанности

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

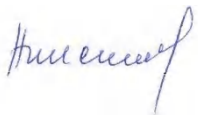
Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

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

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики 4

2 Результаты освоения рабочей программы учебной практики 6

3. Структура и содержание учебной практики 8

4. Условия реализации учебной практики 14

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики 16

. Приложения 21

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности - повар, шеф-повар, зав производством.

1.2. Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первичных умений, навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. Задачи учебной практики

- Формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

1.4 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.0**5** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающийся должен

иметь практический опыт в:

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

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 72 часа, из них: Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе – 3 часа; Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса – 3 часа; Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса - 6 часов; Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий массового спроса- 24 часа. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий массового спроса - 18 часов; Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов массового спроса – 12 часов; адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 6 часов. Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ05 по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций

Соответственно указанному результату в программе рассматривается процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса, который является базовым. Процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий рассматривается в программе практики по профилю специальности.

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВПД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	**Виды работ**	**Код ПК, наименование**	**Объем часов 72**
Тема 1 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	- Ознакомление с различными видами кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию; . подготовка кондитерских смесей, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, пищевых добавок к использованию; - подготовка оборудования, инвентаря, посуды, расходных материалов к использованию.	**ПК 5.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	**3**
Тема2 Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	- Подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - подбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;	**ПК 5.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	**3**

изделий массового спроса.	- оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдение санитарно-гигиенических требований к выполнению работ в кондитерском цехе; - раздельное использование бачков для органических и неорганических отходов; - проведение текущей уборки рабочего места.	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Тема 3 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса.	- Подбор и 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 варки крема, признаков его готовности; - приготовление посыпок, крошек из различного вида выпеченных заготовок (песочного, слоёного, бисквитного теста); - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления для использования: 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; - формирование вкуса и аромата в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; фаршей и начинок; - определение целевого назначения, правил использования приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; - оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и	**ПК 5.2** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**6**

	начинок; обеспечение температурного и временного режимов их безопасности в процессе приготовления, хранения и использования; - корректное использование цветных разделочных досок .		
Тема 4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий массового спроса.	- Подготовка сырья для приготовления и приготовление дрожжевого безопарного, опарного, дрожжевого слоёного 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; - слоение теста, приготовленного опарным способом; - 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, кулебяк, расстегаев, различного вида пирогов); из дрожжевого слоёного теста (булочка слоёная, булочка «конверт», булочка «книжка», слойка с повидлом); -порционирование теста для хлеба в формы; использование различных приспособлений в процессе формования изделий; отделка; - подбор 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 спроса; - охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов из дрожжевого теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**ПК 5.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**24**

	- 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.		
Тема 5 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий массового спроса.	- Определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления теста: пресного сдобного, песочного, пряничного, заварного, их вымешивание, определение признаков готовности теста. - Способы формования 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, эклеров из заварного 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 производства. - Выбор временного и температурного режимов выпечки 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 (из песочного, слоёного теста) 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,	**ПК 5.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**18**

	на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос.		
Тема 6 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов массового спроса	- Определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и приготовление полуфабрикатов для тортов: - из песочного теста целыми пластами или в виде заготовок квадратной или круглой формы; - из бисквитного теста, приготовленного основным способом в бисквитных формах; на листах для рулетов. - из слоёного теста промышленного изготовления целыми пластами. - Определение температурного и временного режимов выпечки подготовленных полуфабрикатов, определение признаков готовности; - подготовка выпеченных полуфабрикатов к отделке, техника и варианты оформления тортов массового спроса: - бисквитно – кремовых; с белковым кремом; масляным кремом; с посыпками; с фруктами; - песочных: кремовых, фруктовых; - слоёных тортов, отделанных крошкой; - определение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и приготовление: заварного, воздушного, бисквитного теста, их вымешивание, определение признаков готовности теста; - формование приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: - пирожных из песочного теста («корзинка» с кремом и фруктовой начинкой, песочное пирожное с кремом). - пирожных из заварного теста («эклеры» «шу»); - пирожных из бисквитного теста нарезных («бисквитное» со сливочным кремом); - пирожных из воздушного теста (пирожное «воздушное» с кремом, «воздушное» с кремом (двойное); - пирожных их пресного слоёного теста промышленного изготовления («слойка» с кремом, «трубочка» с кремом», «слойка», обсыпанная сахарной	**ПК 5.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**12**

	пудрой). - Определение температурного и временного режимов выпечки, выпечка подготовленных полуфабрикатов. - Определение признаков готовности выпеченных полуфабрикатов; подготовка к отделке; техника и варианты оформления согласно ассортименту пирожных и рецептурам; - определение температурного и временного режимов хранения и реализации готовых тортов и пирожных массового спроса; обеспечение безопасности в процессе хранения и их реализации; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов и пирожных массового спроса, 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.		
Тема 7 Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- Определение количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - комбинирование различных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; - расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по технологическим картам; - подбор формы, текстуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом способа последующей термической обработки; - комбинация различных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок с учетом особенностей заказа, виду и форме обслуживания:	**ПК 5.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	**6**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

При реализации учебной 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 учебной практики

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс - А», ООО «Вертикаль». В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы учебной практики, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в целом соответствует содержанию ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Учебная практика проходит концентрированно (2 недели) после изучения профессионального модуля ПМ 05.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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.

3. Шумилкина М. Н. Кондитер: учеб, пособие / М. Н. Шумилкина, И. В. Дроздова, Изд.2-е. СПО – Ростов н/Д: Феникс, 2021 – 315 с.

Дополнительная литература

4. 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 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276446. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/312932. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной 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 33 Сервис, оказание услуг населению 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 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, 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 дифференцированный зачет.

Результаты освоения 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 профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - точная оценка качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - организация хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса согласно требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -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 - защиты отчетов -дифференцированный зачет по учебной практике. .
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	- Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	

реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; - 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); - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса требованиям рецептуры, заказа: - аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса для отпуска на вынос.	**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. -Дифференцированный зачет по учебной практике. **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике.
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных	- Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки.	и оценка выполнения: -практических заданий по учебной практике; -ведения отчёта -выполнения отчёта;

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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с _____ 202 г по _____ 202 г.

Руководитель практики
от образовательной организации_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации_____

Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202 г.

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____ _____ _____

Дата 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

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия *Имя* *Отчество*

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование модуля: ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование организации:

Период прохождения практики с « » 202 г. по « » 202 г.

Дата сдачи_____

Дата защиты_____

Оценка _____

Руководитель практики от Организации:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики от Филиала:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия

М.П.

Калининград, 202 г.

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

на студента (ку) _____ группы курса
Ф.И.О.
проходившего(-ую) учебную практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

по профессиональному модулю ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

с _____ 202 г. по _____ 202 г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично
Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет
Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет
Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет
Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная
Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет
Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____
Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____
Отношение к работе _____
_____
Особые показатели и характеристики _____
_____
_____
_____
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____ (_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____

М. П.

« » 202 г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,

ФИО студента

обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешно прошел(ла**) учебную практику** по профессиональному модулю

ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объеме: 72 часа с « ____ »_____ 202 г по «___ » _____ 202г

В организации _____

наименование организации

Сформированные профессиональные (ПК) уровень их освоения

Профессиональные компетенции освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)
ВПД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление,	

подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Дата « » _____ 202 г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики): _____

_____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О*

М.П.

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- Разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

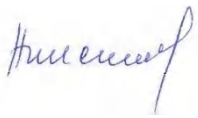
Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

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

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2.Результаты освоения рабочей программы учебной практики	7
3.Тематический план и содержание учебной практики	9
4Условия реализации рабочей программы учебной практики	19
5.Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	21
Приложения	30

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Профессиональным стандартом повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии Повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности - повар, шеф-повар, зав производством.

1.2. Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ по профессии Повар.

1.3. Задачи учебной практики

Формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных, горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины.

1.4 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.07 Организация деятельности повара, обучающийся должен иметь

практический опыт:

- Расчёта массы сырья и полуфабрикатов по технологическим картам для приготовления: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- приёма и проверки качества сырья, используемого для приготовления: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- организации рабочего места при приготовлении и приготовление: полуфабрикатов для горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов; напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса, с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря;

- определения факторов, формирующих качество: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- сервировки, создания соусных композиций, расположения гарниров, декорирования: горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- контроля качества и безопасности полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий продукции массового спроса;

уметь:

- Организовывать рабочее место для приготовления полуфабрикатов для горячей кулинарной продукции, холодной кулинарной продукции; холодных ,и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса.

- 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 спроса;

- производить расчёты сырья по технологическим картам, необходимого для приготовления: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- использовать ассортимент вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков при приготовлении: полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса.

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

- определять признаки готовности: полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса, обеспечивать безопасность в процессе приготовления, реализации, хранения;

-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;

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

- рационально использовать сырьё и время в процессе выполнения заданий.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на **108** часов практических занятий из них: Ознакомление с предприятием, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, кролика **6 часов**; Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса – **12 часов**; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов массового спроса **12 часов.** Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса **12 часов.** Приготовление, оформление, отпуск горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика массового спроса **18 часов.** Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок, блюд, салатов массового спроса **12 часов.** Приготовление холодных, горячих десертов, напитков массового спроса, оформление, отпуск **6 часов**. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса **6 часов.** Приготовление, оформление, реализация изделий из дрожжевого теста массового спроса - **12 часов.** Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий массового спроса **12часов.** что соответствует базовому уровню программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 **«Поварское и кондитерское дело»** Все изменения в рабочую программу вносятся по решению предметной (цикловой) комиссии.

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 07 по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций.

Сформированные профессиональные компетенции (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования, рабочего места повара к работе
ПК 7.2	Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий

Соответственно указанному результату в программе рассматривается базовый процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции массового спроса, а именно: горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; полуфабрикатов для кулинарной продукции; холодных, горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса. Процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; сложной холодной кулинарной продукции; холодных, горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции рассматривается в программе практики по профилю специальности.

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Код ПК, наименование	Объем часов 108
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.	- 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.	**ПК 7.1** Подготовка инвентаря, оборудования, рабочего места повара к работе.	**6**

Тема2 Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса	**ВПД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** -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.	**ПК 7.2** Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков, кулинарных изделий. .	**12**
Тема3; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов массового спроса .	**ВПД 2Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** -Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов массового спроса (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - варка бульонов для супов: определение признаков готовности бульонов, мяса,	**ПК 7.2** Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий.	**12**

	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.		
Тема4 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса.	- Подбор основных продуктов и дополнительных компонентов для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; - приготовление блюд из рыбы массового спроса: 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; 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;	**П 7.2** Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий.	**12**

	- 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 спроса .	- Подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из: мяса, птицы, кролика массового спроса; - 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 классических блюд из мясопродуктов; - подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов массового ассортимента; - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд массового спроса 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; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа	**ПК 7.2** Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий.	**18**

	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 спроса -	**ВПД 3Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** - 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	**ПК 7.2** Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий.	**12**

	пищевых продуктов.		
Тем 7 Приготовление, сервировка, оформление, отпуск холодных, горячих десертов, напитков массового спроса.	**ВПД 4 Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** -Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их 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 спроса (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).	**ПК 7.2** Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий.	**6**

	- 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 спроса 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 спроса. - 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 спроса 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).		
Тема 8 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса.	**ВПД 5 приготовление, оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** - 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 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.	**ПК 7.2** Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий.	**6**
Тем 9 Приготовление, оформление реализация изделий из дрожжевого теста массового спроса.	- 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	**ПК 7.2** Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий.	**12**

	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 спроса. - 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	- 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:	**ПК 7.2** Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий.	**12**

спроса.	- 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.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

При реализации учебной 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 учебной практики

Учебная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «ТрансА», ООО «Вертикаль». В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы учебной практики, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики в 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.

4.2Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1.Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум / М. А. Мартин. — 2-е изд., стер. (полноцветная печать). — Санкт-Петербург:Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45521-8.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271358. Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лонгу, 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.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.

Дополнительная литература

4.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 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

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.

6.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).— ISBN978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной 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 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, 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 дифференцированный зачет.

Результаты освоения 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 профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования, рабочего места повара к работе.	-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;	**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 - дифференцированный зачет по учебной практике.

	- раздельное использование бачков для отходов; - соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания; - проведение текущей уборки рабочего места.	
ПК 7.2 - Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий	- Подготовка рабочего места. - Обоснованность выбора инвентаря, оборудования, инструментов, необходимых для приготовления супов массового спроса. - 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 спроса. - 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 спроса. - текущая уборка рабочего места.	**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 -дифференцированный зачет по учебной практике
ПК 7.2 Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий	- Подготовка рабочего места. - Обоснованность выбора инвентаря, оборудования, инструментов, необходимых для приготовления блюд массового спроса 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 спроса из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, кролика. - Классические методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, кролика массового спроса, гарниров и соусов к ним.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике.

	- 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 спроса 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 спроса 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 спроса, использование профессиональной терминологии. - Рациональность распределения времени на выполнение задания. - Аргументированность действий при приготовлении блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, кролика массового спроса.	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета -дифференцированный зачет по учебной практике
ПК 7.2 Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий	- Подготовка рабочего места. - Обоснованность выбора инвентаря, оборудования, инструментов, необходимых для приготовления холодной кулинарной продукции массового спроса. - 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 спроса. - 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.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение

	- 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 спроса. - Уборка рабочего места.	и оценка выполнения: -практических заданий по учебной практике -ведения отчёта -выполнения отчёта - защиты отчета -дифференцированный зачет по учебной практике
ПК 7.2 Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий	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 спроса, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	**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

	- 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 рецептуры, заказу; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков массового спроса 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.	-ведения отчёта -выполнения отчёта - защиты отчета -дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК 7.2 Приготовление, оформление, презентация блюд; напитков, кулинарных изделий	- 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);	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

	- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса (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 массового спроса 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 спроса 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 спроса.	практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий по учебной практике -ведения отчёта -выполнения отчёта - защиты отчета -дифференцированный 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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование модуля: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

Место прохождения практики_____

Период прохождения практики с _____ 202 г. по ___ 202 г.

Руководитель практики
от образовательной организации_____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации_____

Подпись *Фамилия И.О.*
М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____ _____ _____

Дата Подпись Фамилия И.О.

М.П.

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
студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование модуля: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

Наименование организации: _____

Период прохождения практики: с « » 202 по « » 202 г.

Дата сдачи_____
Дата защиты_____
Оценка _____

Руководитель практики от Организации:
« » 202 г.
_____
Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики от Филиала:
« » 202 г.
_____
Подпись, Фамилия И.О.

М.П.

Калининград, 202

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

на студента (ку) _____ группы _____ курса
фамилия, имя, отчество

проходившего(-ую) учебную практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

по профессиональному модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

с _____ 202 г. по _____ 202 г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет
Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет
Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет
Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная
Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет
Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____
Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____
Отношение к работе _____
_____
Особые показатели и характеристики _____
_____
_____
_____
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____(_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.
« » 202 г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

ФИО студента

обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) учебную практику** по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

в объеме: 72 часа с « _____ » _____ 202 г по « ____ » _____ 202 г

В организации _____

наименование организации

Сформированные профессиональные компетенции (ПК), уровень их освоения

Наименование профессиональных компетенций	Уровень освоения профессиональных компетенций освоил /не освоил)
ВПД 7 Выполнение работ по профессии Повар	
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования, рабочего места повара к работе	
ПК7.2Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий	

Дата « ____ » _____ 202 г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):_____

_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа практики по профилю специальности профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Разработчик:

И.А. Колченко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики 4

2. Результаты освоения производственной практики 6

3. Структура и содержание производственной практики 8

4. Условия реализации производственной практики 18

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики 21

Приложения 23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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:

иметь практический опыт в

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и

полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов

уметь

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего – 72 часов, в том числе:

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности -Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК):

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

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

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

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

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК, наименование	**Виды работ**	**Наименование тем производственной практики**
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения - составление заявки на сырье и обеспечение получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом - оценка качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -контролирование своевременности текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	**Тема 1** Характеристика предприятия, организация подготовки рабочих мест

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; -контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; -владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филетирование рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; -выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; -готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; -проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения	**Тема2** Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления **Тема 3** Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления **Тема 4** Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления **Тема 5** Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления
МДК 01.02	- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих	**Тема 6.** Разработка,

ПК1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; -комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептур	адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Код ПК, наименование	Объем часов
Тема 1 Ознакомление с предприятием. Организация и подготовка рабочих мест	- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. - -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	6

Тема 2. Процессы приготовления и подготовки к ре-ализации полуфабрикатов из овощей для блюд, кули-нарных изделий сложного приготовления	- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов овощей, грибов, распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование овощей, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность овощей, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного овощей, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки овощей, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вид, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанных овощей с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов овощей - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного овощного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке овощей, - контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; - проверять качество готовых полуфабрикатов из овощей перед комплектованием, упаковкой на вынос;	ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12

	- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; - контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из овощей при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения		
Тема 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям редких видов рыбы, нерыбного водного сырья; распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять кондициюрыбного сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - -контролировать, осуществлять размораживание замороженного рыбы, вымачивание соленой рыбы, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки эи редких видов рыбы с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанной рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации рыбных непищевых отходов - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов редких видов рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и	ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12

	согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного рыбного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филетирование рыбы - выбирать в зависимости от кондиции, вида рыбы, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы целиком или порционными кусками; - готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; - проверять качество готовых полуфабрикатов из рыбы перед комплектованием, упаковкой на вынос; - контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; - контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных рыбных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из рыбы при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов из рыбы с учетом ресурсосбережения		
Тема 4. Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям редких видов мясного сырья; распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию мясного сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного	ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного	18

	мясного сырья, с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки мясного сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного мясного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых мясных отходов - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов мясас учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости мясного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса, порционировании; - выбирать в зависимости от кондиции, вида мясного сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, целиком или порционными кусками; - готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправдля мяса, их хранение в измельченном виде; - проверять качество готовых полуфабрикатов из мяса перед комплектованием, упаковкой на вынос; - контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов из мяса;	водного сырья, дичи. ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	

	- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из мяса при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов из мяса с учетом ресурсосбережения		
Тема 5. Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям дичи; распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и определять кондицию, сортность птицы, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного птицы, с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки птицы, подготовки дичи с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение птицы, дичи с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;	ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12

	- выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из птицы, дичи целиком или порционными кусками; - готовить кнельную массу из птицы, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; - проверять качество готовых полуфабрикатов из птицы перед комплектованием, упаковкой на вынос; - контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; - контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикато из птицы, дичи; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из птицы, дичи при порционировании (комплектовании); - -применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов из птицы, дичи с учетом ресурсосбережения		
Тема 6. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	ПК1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12

	- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры		
ИТОГО			**72 ч**

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, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс - А», ООО «Вертикаль», ООО «Виктория Балтия» и др. 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 - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

1.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.

2.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

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.

4. 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.

Дополнительная литература

5.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

6.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.

4.3. 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 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.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Методы оценки**
ПК1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	- умение организовать подготовку рабочих мест, подготовить к работе и безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	Наблюдение и оценка при выполнении работ по

сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями.	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления полуфабрикатов; - умение контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности организовать подготовку сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; - умение оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	производственной практике, ведение отчета, выполнение отчета, Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	-умение разработать ассортимент полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья для сложных блюд; -умение организовать обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья для сложных блюд овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	
ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	-умение подобрать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасности, обработать различными методами разные виды сырья для приготовления полуфабрикатов - умение приготовить полуфабрикатов сложного ассортимента; - умение контролировать хранение и расход продуктов - умение контролировать качество и безопасность подготовленных полуфабрикатов - умение организовать упаковку, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	
ПК1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребно-стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-умение разработать ассортимент полуфабрикатов для сложных блюд; - умение осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	

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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_____ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20____

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____	_____	_____
Дата	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

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Наименование организации:

Период прохождения практики: « » по « » 20____ г.

Дата сдачи:

Дата защиты:

Оценка _____

Руководитель практики от Организации:

« » 20____ г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики от Филиала:

« » 20____ г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

М.П.

Калининград, 20_____

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

ПриложениеД

ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента (ку) _____ группы курса
фамилия, имя, отчество

проходившего(-ую) практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

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

с по 20_____ г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет

Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет

Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет

Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____

Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____

Отношение к работе _____
_____

Особые показатели и характеристики _____
_____
_____
_____
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____(_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.

« » 20_____ г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,
ФИО студента

обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) производственную практику** по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

в объеме: часов с «_ » _____ 20___г по «_ » _____ 20___г
В организации _____
_____
наименование организации

Сформированные компетенции, профессиональные (ПК))

Общие, профессиональные компетенции, трудовые функции освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)

Дата « _____ » _____ 20____ г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):
_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

профессионального модуля

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Науменко Е.А.., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики 4

2. Результаты освоения производственной практики 6

3. Структура и содержание производственной практики 8

4. Условия реализации производственной практики 12

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики 14

Приложения 20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

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

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

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

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

1.2 Цели и задачи производственной практики

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

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

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

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 144 часа

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК, наиме-нование	Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПК 2.1	**1**	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
	2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
	3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
ПК 2.2-ПК 2.3	**4**	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов и соусов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов и соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования	28

		ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов и соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
ПК 2.4	**5**	Выполнение задания (заказа) по приготовлению гарниров в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых гарниров на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых гарниров на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	28
ПК 2.5	**6**	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и	24

		творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
ПК 2.7	**7**	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса и птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих из мяса и птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд из мяса и птицы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	28
ПК 2.6	**8**	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих из рыбы и неводного сырья в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана на раздаче с учетом соблюдения требований по	12

		безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
ПК 2.8	**9**	Осуществление разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	6
	Всего		**144**

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, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс- А», ООО «Вертикаль» 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 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

.4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276413. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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

3. 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

4. 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.

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.

Дополнительная литература

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 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

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.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля 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 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 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 дифференцированный зачет.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, 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 приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов 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; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

	соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты/	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 2.3** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента **ПК 2.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 2.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 2.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, 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	

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - 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/изделия заданию, рецептуре; эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов,	

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____	_____	_____
Дата	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

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Наименование организации:

Период прохождения практики: « » по « » 20_ г.

Дата сдачи:

Дата защиты:

Оценка _____

Руководитель практики
от Организации:

« » 20_ г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики
от Филиала:

« » 20_ г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

М.П.

Калининград, 20_

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

на студента (ку) _____ группы курса
фамилия, имя, отчество

проходившего(-ую) практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
с по 20_ г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет

Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет

Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет

Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____

Взыскания: не имеет / имеет за _____

Отношение к работе
_____

Особые показатели и характеристики
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____(_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.

« » 20_ г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,

ФИО студента

обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) производственную практику** по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в объеме: часов с «_ » _____ 20___г по «_ » _____ 20___г

В организации _____

_____

наименование организации

Сформированные компетенции, профессиональные (ПК)), уровень их освоения

Общие, профессиональные компетенции, трудовые функции освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)

Дата « _____ » _____ 20_ г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная
Калининград, 2024

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Науменко Е. А., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы производственной практики 4

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 12

Приложения 18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

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

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 108 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУР И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Виды работ	Код ПК, наименование	Объем часов
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 3.1-3.7	8
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		10
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности),		80

организация хранения.		
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		10
Дифференцированный зачет		
		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, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс - А», ООО «Вертикаль», ООО «Виктория Балтия» и др. 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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

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 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

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 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.

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.

Дополнительная литература

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 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

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.

4.3. 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 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 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 дифференцированный зачет.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, 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 приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, 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	

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.6**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • 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/изделия заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и

кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____ _____ _____

Дата 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

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Наименование организации:

Период прохождения практики: « » по « » 20_ г.

Дата сдачи:

Дата защиты:

Оценка _____

Руководитель практики
от Организации:

« » 20_ г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики
от Филиала:

« » 20_ г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

М.П.

Калининград, 20_

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

на студента (ку) __ _ группы курса
фамилия, имя, отчество

проходившего(-ую) практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

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

с по 20_ г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет

Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет

Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет

Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____

Взыскания: не имеет / имеет за _____
Отношение к работе
_____

Особые показатели и характеристики
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____(_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.

« » 20_ г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,
ФИО студента
обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) производственную практику** по профессиональному модулю
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания
в объеме: часов с «_ » _____ 20___г по «_ » _____ 20___г
В организации _____
_____
наименование организации

Сформированные компетенции, профессиональные (ПК)), уровень их освоения

Общие, профессиональные компетенции, трудовые функции освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)

Дата « _____ » _____ 20_ г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

профессионального модуля

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Смирнова Т.Ю. - преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы по производственной практике 5

2. Результаты освоения рабочей программы по производственной практике 6

3. Структура и содержание производственной практики 8

4. Условия реализации производственной практики 16

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики 20

Приложения 25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания.

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

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подач и холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков массового приготовления, в том числе региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения продуктов.

уметь:

- Оценивать качество сырья и его соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков массового ассортимента, в том числе региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применять ароматические вещества; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные и горячие десерты, холодные и горячие напитки, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 72 часа

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

Код	**Наименование профессиональных компетенций**
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план и содержание производственной практики

Код ПК	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Кол-во часов по темам
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	-характеристика и подготовка сырья, используемого при приготовлении десертов и напитков к производству.	**Тема№1**:Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	**4**
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-подготовка плодов, ягод, фруктов: консервированных, замороженных, сушёных для использования их в качестве гарниров - подбор сочетаемых по вкусу, цвету, текстуре термически обработанных или подготовленных сырых фруктов, плодов, ягод для гарниров; подбор фруктов, ягод для использования их в гарнирах. - подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сладких соусов: крахмала, шоколада, лимонного сока, цедры цитрусовых, сыра, фруктовых пюре; вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков. - приготовление соусов: кули на основе пюрированных фруктов и ягод; яично – молочных смесях; на фруктовых отварах, соках загущённых с помощью крахмала. - подбор и подготовка плодов, ягод, фруктов для отпуска их в натуральном виде. - выбор посуды для отпуска блюд, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск	**Тема №2.** Приготовление гарниров и соусов к десертам. Приготовление десертов из натуральных плодов и ягод.	**10**

	с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. - варка сиропов для компотов; формирование их вкуса и аромата; определение очерёдности закладывания или соединения с сиропом подготовленных ягод, плодов, фруктов; определение признаков готовности компотов. - подготовка свежих фруктов, для варки их в сиропе; определение норм жидкости и сахара для варки сиропов; определение режима термической обработки фруктов ; признаков их готовности. - выбор посуды для отпуска компотов и фруктов, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. - подготовка желирующих веществ: желатина, крахмала, желатиновых пластин в соответствии с нормами, необходимыми для создания студней определённой плотности. - подготовка свежих ягод и фруктов для приготовления киселей; приготовление киселей - жидких, полужидких, густых из подготовленных компонентов. - подготовка фруктово – ягодных отваров, экстрактов, соков, сиропов, молока, цитрусовых для приготовления желе; определение норм и введение подготовленного желатина, приготовление желе разных видов(одноцветного, многослойного, мозаичного, с наполнителями; с эффектом наклона); разливание в подготовленные формы для массового и индивидуального отпуска , охлаждение. - выбор вариантов сервировки; порционирование приготовленных киселей – жидких, полужидких; желе при массовом отпуске.	**Тема № 3.** Приготовление компотов, фруктов в сиропе **Тема № 4.** Приготовление киселей, желе.	**8** **6**

	- оформление и отпуск желе и киселей с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. - приготовление сиропов для муссов; определение норм и введение подготовленного желатина в сироп; манной крупы; взбивание; формирование вкуса и аромата; определение признаков готовности взбитых масс. - запекание фруктов для приготовления самбуков; получение пюре; соединение пюре с сахаром и белками; взбивание массы; формирование вкуса и аромата; определение признаков готовности взбитой массы; введение подготовленного желатина; определение признаков готовности взбитых масс. - подготовка полуфабрикатов для приготовления кремов. соединение подготовленных компонентов; взбивание масс, введение дополнительных компонентов согласно рецептур; определение степени готовности взбитых масс. - подбор посуды для отпуска муссов, самбуков, кремов массово и порционно; наполнение посуды взбитыми массами, создание условий для их застывания. -определение соответствия качества приготовленных муссов, самбуков, кремов требованиям нормативной документации. - выбор вариантов сервировки, оформления, декорирования, способов подачи муссов, самбуков, кремов с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. -выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации холодных десертов. - упаковка холодных десертов для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению и безопасности.	**Тема № 5.** Приготовление муссов, самбуков, кремов**.**	**16**

	- обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации холодных десертов.		
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подготовка компонентов и приготовление теста для блинчиков; выпечка приготовленного теста; фарширование блинчиков, доведение до готовности. - подготовка компонентов для приготовления пудингов, соединение подготовленныхмасс согласно рецептур; запекание или варка на пару подготовленных пудингов. определение готовности. - подготовка яблок для запекания; подготовка компонентов, используемых для фарширования яблок; наполнение фаршами подготовленных яблок; запекание яблок. - подготовка яблок для жарки их во фритюре; подготовка теста – кляр; жарка во фритюре, определение признаков готовности яблок. - подготовка основы для приготовления гренков: корзинок для наполнения их фруктами; укладывание на подготовленные гренки или в корзинки фруктов, сваренных в сиропе, сервировка, отпуск. - подбор соусов, сиропов, гармонично сочетаемых элементов декора и оформления; выбор вариантов сервировки; способов подачи, с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. - определение соответствия качества приготовленных горячих десертов требованиям нормативной документации. - выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации горячих десертов. - упаковка горячих десертов для хранения , хранение с учётом требований к обеспечению их безопасности. - обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления,	**Тема № 6.** Приготовление горячих десертов.	**10**

	хранения, реализации горячих десертов.		
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подбор и подготовка плодов, ягод, фруктов, соков, сиропов для приготовления фруктовых прохладительных напитков. - подготовка отвара для напитка из цитрусовых, соединение с отжатыми соками, корректировка вкуса, охлаждение. - подготовка клюквы для приготовления морса, варка сиропа, соединение с подготовленным соком, корректировка вкуса, охлаждение. - определение санитарного, температурного и временного режимов приготовления, реализации, хранения холодных напитков сложного приготовления. - выбор вариантов сервировки, оформления, декорирования, способов подачи с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. - определение соответствия качества приготовленных холодных напитков требованиям нормативной документации. - упаковка холодных напитков для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению их безопасности.	**Тема № 7** Приготовление холодных напитков	**6**
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подбор и подготовка сырья, необходимого для приготовления горячих напитков. - приготовление чая, кофе различными способами. - приготовление какао, шоколада. - отпуск приготовленных напитков с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром, вином сливками, желтками -определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих качество и безопасность	**Тема № 8** Приготовление горячих напитков	**6**

	горячих напитков в процессе их приготовления, реализации, хранения. - определение соответствия качества приготовленных горячих напитков требованиям нормативной документации. - выбор посуды для отпуска горячих напитков, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений. - упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. -поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске готовой продукции с раздачи и на вынос.		
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- комбинирование разных методов приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции. - расчёт количества сырья, необходимого для приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков по технологическим картам. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, горячих десертов, напитков, использование профессиональной терминологии.	**Тема №9** Адаптация рецептур холодных десертов, горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей	**6**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс - А», ООО «Вертикаль», ООО «Виктория Балтия» и др. 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 - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум / М. А. Мартин. — 2-е изд., стер. (полноцветная печать). — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45521-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271358. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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.

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.

Дополнительная литература

4. 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.

4.3. 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.

4 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 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).

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 дифференцированный зачет.

4.1 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	-выполнение всех действий по организации подготовки 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.	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий по производственной практике -ведение отчёта -выполнение отчёта - защита отчета -дифференцированный зачет по производственной практики **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по производственной практики
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - оптимальность процесса приготовления холодных, горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени,	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий по производственной практики -ведение отчёта

категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода 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 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 рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)	-выполнение отчёта - защита отчета -дифференцированный зачет по производственной практики **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по производственной практики

	- 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.	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий по производственной практики -ведение отчёта -выполнение отчёта - защита отчета -дифференцированный зачет по производственной практики **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по производственной практики

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 (по профилю специальности)

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с _____ 20_ по _____ 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____ _____ _____

Дата 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 (по профилю специальности)

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Наименование организации:

Период прохождения практики: с « » 202 по « » 202 г.

Дата сдачи:

Дата защиты:

Оценка _____

Руководитель практики
от Организации:

« » 20 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

М.П.

Руководитель практики
от Филиала:

« » 20 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Калининград, 202

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Т**ема задания:** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Перечень заданий, подлежащих отработке:

1 Ознакомьтесь с базовым предприятием, видами предоставляемых услуг; ассортиментом холодных и горячих десертов, напитков, включённых в меню базового производства; изучите правила безопасного использования оборудования, инвентаря; правила санитарии и личной гигиены при работе в цехах по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков. Результаты выполненных заданий занесите в отчёт.

2 Выделите особенности в организации и подготовке рабочих мест для приготовления холодных, горячих десертов, напитков на производстве базового предприятия.

Данные занесите в отчёт.

3. Перечислите виды сырья, используемого для приготовления холодных, горячих десертов, напитков на базовом производстве; изучите правила его подготовки к использованию, правила обеспечения безопасности подготовленного сырья до его использования.

Результаты выполненных заданий занесите в отчёт.

4. Внесите в отчёт наименования и целевое назначение соусов, гарниров, отделочных полуфабрикатов, используемых в процессе сервировки, декорирования холодных и горячих десертов, напитков. Опишите технологический процесс приготовления соусов, гарниров, отделочных полуфабрикатов в котором вы принимали участие в период практики.

5.Из общего ассортимента десертов, включённых в меню базового предприятия, выделите десерты из натуральных плодов и ягод, опишите технологический процесс приготовления самого популярного десерта из этой группы, укажите сроки его хранения и реализации, данные занесите в отчёт.

6. Из общего ассортимента десертов, включённых в меню базового предприятия, выделите холодные напитки, компоты, фрукты в сиропе; опишите технологический процесс приготовления одного вида - напитка, компота, фруктов в сиропе, в технологическом процессе которых вы принимали участие в период практики; укажите сроки хранения и реализации, данные занесите в отчёт.

7. Из общего ассортимента десертов, включённых в меню базового предприятия, выделите желированные десерт, опишите технологический процесс приготовления самого популярного десерта из этой группы, укажите: правила обеспечения его безопасности, сроки и условия хранения и реализации, данные занесите в отчёт

8.Из общего ассортимента десертов, включённых в меню базового предприятия, выделите горячие десерты, опишите технологический процесс приготовления самого популярного десерта из этой группы, укажите: правила обеспечения его безопасности, сроки и условия хранения и реализации, данные занесите в отчёт

9. Из общего ассортимента десертов, включённых в меню базового предприятия, выделите горячие напитки, опишите технологический процесс приготовления самого популярного горячего напитка, укажите: правила обеспечения его безопасности, сроки и условия хранения и реализации, данные занесите в отчёт

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____

подпись, фамилия

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента (ку) _____ группы _____ курса
фамилия, имя, отчество

проходившего(-ую) производственную практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

по профессиональному модулю _____

с _____ 202 по _____ 202 г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет
Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет
Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет
Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная
Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет
Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____
Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____
Отношение к работе _____
_____
Особые показатели и характеристики _____
_____
_____
_____
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____(_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.

« » 202 г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,
ФИО студента
обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) производственную практику** по профессиональному модулю ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
в объеме: 72 часов с «_ » _____ 202 г по «_ » _____ 202 г
В организации _____
_____
наименование организации

Сформированные профессиональные компетенции (ПК), уровень их освоения

Общие, профессиональные компетенции, трудовые функции освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)

Дата « _____ » _____ 202 г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):
_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение К

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении производственной практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения производственной практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы производственной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

профессионального модуля

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

для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Хусаинова М. Н. - преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Васильченко Р. А. - преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2	Результаты освоения производственной практики	6
3	Структура и содержание рабочей программы по производственной практике	8
4	Условия реализации программы производственной практики	14
5	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	16
6	Приложения	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования о

сновных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 108 часов

Форма промежуточной аттестации - *дифференцированный зачет.*

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п. 7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Код ПК, наименование	Объем часов
Тема 1. Ознакомление с предприятием**,** изучение ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, выпускаемых на предприятии	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 3. Изучение техники безопасности. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 6. Разработка наряд - заказов на кондитерские изделия. 7. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	8
Тема 2. Организация приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из крема	1. Ознакомление с особенностями формирования бригад кондитеров, пекарей на предприятии. 2. Проверка качества основного сырья и дополнительных компонентов, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара и шоколада. 3. Расчёт сырья, необходимого для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и изделий из сахара и шоколада по нормативным документам, составление технологических карт.	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	9
Тема 3. Организация приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара, шоколада, использование их в оформлении сложных мучных кондитерских изделий	1. Подбор сложных отделочных полуфабрикатов или изделий из сахара, или шоколада, с целью создания гармоничных кондитерских изделий. 2. Определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих качество сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара или шоколада в процессе их приготовления. 3. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара и шоколада, определение их готовности. 4. Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов и	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	9

	изделий, определение температурного и санитарного режимов при их реализации и хранении, обеспечение безопасности в процессе хранения. 5. Выбор вариантов способов отделки, оформления, приготовленными сложными отделочными полуфабрикатами, изделиями из сахара и шоколада сложных мучных кондитерских изделий. 6. Анализ организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара и шоколада, глазури. 7. Анализ ассортимента и качества отделочных полуфабрикатов из крема, приготавливаемых на предприятии.		
Тема 4. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста и праздничного хлеба	1. Определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Изучение ассортимента сложных хлебобулочных изделий из различных видов дрожжевого, дрожжевого слоеного теста и праздничного теста. 3. Определение качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4. Определение массы сырья для приготовления дрожжевого сдобного, слоеного теста и теста с «отсдобкой» для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 5. Подготовка сырья, приготовление различных видов дрожжевого теста для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 6. Установление требований к качеству готовых сложных хлебобулочных изделий. 7. Обеспечение безопасности при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 8. Анализ организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в кондитерском цеху предприятия.	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	5
Тема 5. Организация приготовления и приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него	1. Определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления дрожжевого слоеного теста. 2. Изучение ассортимента из дрожжевого слоеного теста. 3. Определение качества изделий из дрожжевого слоеного теста. 4. Определение массы сырья для приготовления дрожжевого слоеного теста для сложных кондитерских изделий. 5. Подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	5

	дрожжевого соленого теста. 6. Установление требований к качеству готовых изделий их дрожжевого слоеного теста. 7. Обеспечение безопасности при приготовлении изделий из дрожжевого соленого теста. 8. Анализ организации технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.		
Тема 6. Организация приготовления и приготовление дрожжевого сдобного теста и изделий из него	1. Изучение ассортимента из сдобного дрожжевого теста. 2. Определение качества изделий из сдобного дрожжевого теста. 3. Определение массы сырья для приготовления сдобного дрожжевого теста для сложных кондитерских изделий. 4. Подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из сдобного дрожжевого теста. 5. Установление требований к качеству готовых изделий из сдобного дрожжевого теста. 6. Обеспечение безопасности при приготовлении изделий из сдобного дрожжевого теста. 7. Анализ организации технологического процесса приготовления изделий из сдобного дрожжевого теста.	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	5
Тема 7. Организация приготовления и приготовление слоеного теста и изделий из него	1. Определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления слоеного теста. 2. Изучение ассортимента из слоеного теста. 3. Определение качества изделий из слоеного теста. 4. Определение массы сырья для приготовления слоеного теста для сложных кондитерских изделий. 5. Подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из соленого теста. 6. Установление требований к качеству готовых изделий их слоеного теста. 7. Обеспечение безопасности при приготовлении изделий из соленого теста. 8. Анализ организации технологического процесса приготовления изделий из слоеного теста.	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	5
Тема 8. Организация приготовления, приготовление и оформление сложных мучных	1. Определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПК 5.1 ПК 5.2	8

кондитерских изделий из вафельного, сдобного пресного, песочного, пряничного теста	2. Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 4. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из вафельного, сдобного пресного, песочного, пряничного теста. 5. Приготовление и оформление праздничных тортов из различных видов теста: «Сказка», «Корзина с клубникой», детская тематика, фирменные, свадебные, юбилейные. 6. Установление требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 7. Обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 8. Анализ организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия.	ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
Тема 9. Организация приготовления, приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста	1. Определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 2. Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 4. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста. 5. Приготовление и оформление праздничных тортов из различных видов теста: «Вафельный», «Миндальный», детская тематика, фирменные, свадебные, юбилейные. 6. Установление требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 7. Обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 8. Анализ организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цеху	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	8

	предприятия.		
Тема 10. Организация приготовления и приготовление праздничных тортов из различного вида теста	1. Определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления праздничных тортов. 2. Изучение ассортимента сложных праздничных тортов. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления праздничных тортов. 4. Особенности приготовления и оформления праздничных тортов из вафельного, сдобного пресного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста. 5. Установление требований к качеству сложных праздничных тортов. 6. Обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных праздничных тортов. 7. Анализ организации технологического процесса приготовления сложных праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия.	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	8
Тема 11. Организация приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из различного вида теста	1. Проверка качества основного сырья и дополнительных компонентов, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Расчёт сырья, необходимого для приготовления мелкоштучных изделий по формулам, составление технологических карт и технико-технологических карт. 3. Подбор отделочных полуфабрикатов с целью создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий их различного теста. 4. Овладение приёмами приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 5. Определение последовательности введения компонентов, температурного режима выпечки и санитарного режимов в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, определение признаков готовности изделий; обеспечение безопасности в процессе их приготовления. 6. Органолептическая оценка качества приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий; проверка соответствия их качества требованиям нормативных документов. 7. Анализ ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий, их качества.	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	12
Тема 12. Организация приготовления и	1. Проверка качества основного сырья и дополнительных компонентов, используемых при приготовлении сложного вида печенья.	ПК 5.1	10

приготовление сложных видов печенья	2. Расчёт сырья, необходимого для приготовления сложного вида печенья по формулам, составление технологических карт и технико-технологических карт. 3. Подбор отделочных полуфабрикатов с целью создания гармоничных изделий и печенья. 4. Овладение приёмами приготовления сложного вида печенья. 5. Определение последовательности введения компонентов, температурного режима выпечки и санитарного режимов в процессе приготовления сложного вида печенья, определение признаков готовности изделий; обеспечение безопасности в процессе их приготовления. 6. Органолептическая оценка качества сложного вида печенья; проверка соответствия их качества требованиям нормативных документов. 7. Анализ ассортимента сложного вида печенья, их качества.	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
Тема 13. Организация приготовления и приготовление авторских сложных мучных кондитерских изделий	1. Выбор вариантов и способов отделки брендовых и авторских сложных кондитерских изделий с учетом потребностей потребителей. 2. Использование сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара, шоколада, цукатов. 3. Анализ организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара, шоколада, приготавливаемых на предприятии	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	16
Всего:			**108**
Форма промежуточной аттестации - *дифференцированный зачет*			

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, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями. Производственная практика проходит концентрированно (2 недели) после изучения профессионального модуля и прохождения учебной практики по ПМ 05., таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс- А», ООО «Вертикаль» 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 и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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.

3. Шумилкина М. Н. Кондитер: учеб, пособие / М. Н. Шумилкина, И. В. Дроздова, Изд.2-е. СПО – Ростов н/Д: Феникс, 2021 – 315 с.

Дополнительная литература

4. 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 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276446. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/312932. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3 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 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 производственной практики студент должен предоставить:

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

- Дневник (Приложение А);
- Отчет (Приложение Б);
- Характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение В);
- Аттестационный лист по практике (Приложение Г);
- 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 итоговый дифференцированный зачет.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, 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 приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 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);	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Текущий контроль:** - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда;	- заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; - 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 изделия заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;

потребностей различных категорий потребителей	- актуальность, оптимальность формы, текстуры; - оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	**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

Студента (ки) _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование модуля: _____

Место прохождения практики: _____

Период прохождения практики: с _____ по _____202__г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202__ г

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____	_____	_____
Дата	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

студента (ки) _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование модуля: _____

Наименование организации: _____

Период прохождения практики: с « ___ » _____ по « _____» _____ 202 г.

Дата сдачи: _____
Дата защиты: _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации:

« ___» _____ 20 3 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики
от филиала:

« ___ » _____ 202 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

М.П.

Калининград, 202 г

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

на студента (ку) _____ группы _____ курса
фамилия, имя, отчество

проходившего(-ую) практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

по профессиональному модулю _____
_____

с « ____ » _____ по « ____ » _____ 2023 г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет
Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет
Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет
Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная
Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет
Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____
Взыскания: не имеет / имеет за _____
Отношение к работе
_____
Особые показатели и характеристики
_____
Рекомендуемая оценка по результатам практики _____ (_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.
«_____» _____ 2023 г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,
ФИО студента

обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» успешно прошел(ла**) производственную практику** по профессиональному модулю

_____

в объеме: _____ часов с «___» _____ 202 г. по «___» _____ 202 г.

В организации _____

_____

наименование организации

Сформированные компетенции профессиональные (ПК)), уровень их освоения

Общие, профессиональные компетенции, трудовые функции освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)

Дата « ____ » _____ 202 г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ /_____/

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О*

М.П.

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
-проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая в организации, участвующие в проведении практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе;
- контролирует условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- совместно с организациями, участвующими в проведении практики, принимает зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю.

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
-предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
-участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
-проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы производственной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

профессионального модуля
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

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

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт 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 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности персонала является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) -Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

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:

-разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

-организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь:

-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

-определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

-организовывать рабочие места различных зон кухни;

-оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

-составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

-планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

-организовывать документооборот

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 108 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

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 результата обучения**
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Виды работ	Код ПК, наименование	Объем часов
1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	ПК 6.1-6.5	10
4. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приема на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 5. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей.		18
6. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. 7. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 8. Разработка различных видов меню. 9. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 10. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 11. Оценка качества готовой продукции. 12. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.		20
13. Ознакомление и составление плана-меню. 14. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 15. Правила отпуска и подачи с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 16. Выполнение расчетов сырья для выполнения производственной программы 17. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.		20

18. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 19. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении акта о реализации и отпуске изделий, ведомости учета движения продуктов и тары.		16
20. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 21. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. 22. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 23. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля. 24. Участие в составлении табеля учета рабочего времени.		24
Итого		108 ч

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 практики

Производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс- А», ООО «Вертикаль» 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 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

.4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

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.

Дополнительная литература

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.

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 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 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 дифференцированный зачет.

Код и наименование профессиональных компетенций,	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. – Осуществлять разработку – ассортимента кулинарной и – кондитерской продукции, – различных видов – меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, – видов и форм обслуживания –	соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; правильность последовательности расположения блюд в меню; соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; правильность выбора, оформления бланков;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 6.2. – Осуществлять текущее планирование, – координацию деятельности подчиненного – персонала с учетом – взаимодействия с другими – подразделениями **ПК 6.3.** – Организовывать ресурсное – обеспечение деятельности – подчиненного персонала – **ПК 6.4.** –	правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; правильность составления графика выхода на работу; адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; правильность составления должностной инструкции повара; соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; правильность выбора способов и форм	

Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала **ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	– инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	

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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование модуля: ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности персонала

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____ _____ _____

Дата 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

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование модуля: ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности персонала

Наименование организации:

Период прохождения практики: « » по « » 20_ г.

Дата сдачи:

Дата защиты:

Оценка _____

Руководитель практики
от Организации:

« » 20_ г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики
от Филиала:

« » 20_ г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

М.П.

Калининград, 20_

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

на студента (ку) _____ группы _____ курса
фамилия, имя, отчество

проходившего(-ую) практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

по профессиональному модулю - ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности персонала

с по 20_ г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет

Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет

Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет

Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____

Взыскания: не имеет / имеет за _____

Отношение к работе
_____

Особые показатели и характеристики
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____(_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.

« » 20_ г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,
ФИО студента
обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) производственную практику** по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности персонала
в объеме: часов с «_ » _____ 20___г по «_ » _____ 20___г
В организации _____
_____
наименование организации

Сформированные компетенции (общие (ОК), профессиональные (ПК)), уровень их освоения

Общие, профессиональные компетенции, трудовые функции освоенные учащимся во время практики		Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

Дата « _____ » _____ 20_ г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):
_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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

профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

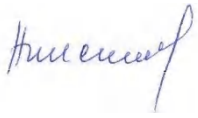
Калининград, 2024

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ07 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрировано в Минюсте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779)), приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148).

Разработчик:

И.А Колченко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики	6
3. Тематический план и содержание производственной практики	3
4 Условия реализации рабочей программы производственной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	13
6. Приложения	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Данная программа составлена руководствуясь приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148); 4-й и 5-й уровни квалификации в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

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

Производственная практика направлена на:

- формирование основных и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках ПМ 07;
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины;
- усвоение студентами основ законодательства об охране труда, системы стандартов безопасности труда, требований правил гигиены труда и производственной санитарии, противопожарной защиты, охраны окружающей среды в соответствии с новыми нормативными и законодательными актами.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального

использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего -180 часов

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания», в том числе профессиональными (ПК):

Вид деятельности	**Код**	**Наименование профессиональных компетенций**
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

изделий разнообразного ассортимента		
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация, блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Производственную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Вид деятельности	**Код компетенций**	**Наименование профессиональных компетенций**	**Наименования тем производственной практики**	**Количество часов по темам**
				180
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 7.1	Подготовка 1. инвентаря, оборудования и рабочего 2. места повара к работе 3.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	36
	ПК 7.2	Приготовлени, оформление 4. презентация блюд, 5. напитков и кулинарных изделий 6.		
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 7.1	Подготовка 1. инвентаря, оборудования и рабочего 2. места повара к работе	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,	36
	ПК 7.2	Приготовление, 3. оформление и		

разнообразного ассортимента		презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ПК 7.1	Подготовка 1. инвентаря, оборудования и рабочего места повара 2.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к	36

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		работе	использованию.	
	ПК 7.2	3. Приготовление, оформление и презентация, блюд, напитков и кулинарных изделий	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 7.1	1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего 2. места повара к работе	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной	36
	ПК 7.2	3. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий 4.		

			программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Сочетать цвета, вкусы и текстуры**. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента, с учетом требований к безопасности продукции.	
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	ПК 7.1 ПК 7.2	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе Приготовление, оформление и презентация блюд,	1. 2. 3. 4.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в	36

ассортимента		напитков и кулинарных изделий	процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	

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, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс - А», ООО «Вертикаль», ООО «Виктория Балтия» и др. 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 и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1.Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум / М. А. Мартин. — 2-е изд., стер. (полноцветная печать). — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45521-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271358. — Режим доступа: для авториз. 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.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.

Дополнительная литература

4.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 (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

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.

6.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.

4.3. Общие требования к организации практики

Производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона, таких как ООО «Ресторан», ООО «Европейский кондитер», ООО «Геркулес», ООО «Транс- А», ООО «Вертикаль» 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 и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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 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 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 дифференцированный зачет.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий .	- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; - оценить качество готовых изделий; знать: - уметь распознавать ассортимент, рассчитывать	Текущий контроль в форме: - Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, - ведение дневника, - выполнения отчета. Дифференцированный зачёт по производственной практике.

	пищевую ценность, знать требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -умение разработать ассортимент полуфабрикатов для сложных блюд; -уметь организовать технологический процесс подготовки полуфабрикатов для сложных блюд;	

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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование модуля: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20 г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____	_____	_____
Дата	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

студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование модуля: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

Наименование организации:

Период прохождения практики: « » по « » 20 г.

Дата сдачи:

Дата защиты:

Оценка _____

Руководитель практики от Организации:

« » 20 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики от Филиала:

« » 20 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

М.П.

Калининград, 20

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

на студента (ку) _____ группы курса
фамилия, имя, отчество

проходившего(-ую) практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

по профессиональному модулю _ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

с по 20 г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет

Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет

Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет

Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____

Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____

Отношение к работе _____
_____

Особые показатели и характеристики _____
_____
_____
_____
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____(_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.

« » 20 г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,

ФИО студента

обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) производственную практику** по профессиональному Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар)

_____

в объеме: часов с «_ » _____ 20___г по «_ » _____ 20___г

В организации _____

_____

наименование организации

Сформированные профессиональные (ПК)

Общие, профессиональные компетенции, трудовые функции освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)

Дата « _____ » _____ 20 г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

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 (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2024

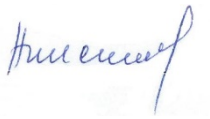
Рабочая программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

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

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «14» февраля 2024 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной (преддипломной) практики 4

2. Требования к результатам освоения практики 9

3 Структура и содержание производственной (преддипломной) практики 12

4 Условия реализации программы производственной (преддипломной) практики 22

5 Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики 25

6 Приложения 30

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Производственная (преддипломная практика) студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

-Организация и контроль ведения процессов приготовления и подготовки к продаже полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2 Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

Основной целью производственной (преддипломной) практики 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 сложной кулинарной продукции для предприятий общественного питания разного типа, для различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

✓расчета массы сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

✓разработки и оформления нормативной документации на сложную кулинарную продукцию;

✓организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции;

✓приготовления сложной кулинарной продукции высокого качества с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

✓сервировки, оформления, декорирования сложных кулинарных блюд и изделий;

✓контроля качества и безопасности сложной кулинарной продукции;

✓анализа организации технологических процессов приготовления сложной кулинарной продукции;

✓анализа и планирования показателей производственной деятельности структурного подразделения организации общественного питания и малого производства;

✓оценки эффективности деятельности структурного подразделения;

✓принятия управленческих решений.

быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

✓ организовывать технологический процесс производства сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

✓ планировать производственную программу производства;

✓ рассчитывать потребность в сырье и полуфабрикатов;

✓ оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами готовой кулинарной продукции;

✓ составлять меню различных видов, презентовать его;

✓ организовывать рабочие места в производственных помещениях;

✓ организовывать работу коллектива исполнителей;

✓ оценивать качество выполняемых работ;

✓ оформлять производственную нормативно-технологическую и отчетную документацию.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 144 часа

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

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 (п.7.14 ФГОС) 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 дифференцированный зачет, 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.

1.7 Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 4 недель, 144 часа.

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 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование профессиональных компетенций**
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей

	и других категорий работников кухни на рабочем месте

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной (преддипломной) практики и виды работы

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	**Количество дней (часов)**
Всего	**20 дней (144 часа)**
в том числе:	
1. Изучение предприятия общественного питания	3 дня (23 часа)
Организация процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ✓ в заготовочных цехах; ✓ в доготовочных цехах.	3 дня (24 часа)
Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : ✓ приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ✓ приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ✓ приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ✓ приготовление сложных хлебобулочных и выпечных кондитерских изделий; ✓ приготовление сложных холодных и горячих десертов.	8 дней (56 часов)
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	4 дня (28 часов)
Подготовка к дифференцированному зачету и зачет	2 дня (13часов)

3.1 Содержание преддипломной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования профессионального модуля	Виды работ	Количество дней (часов)
ПК 1.1. – 1.4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**ПМ 01.** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- Выполнение работ в качестве дублера повара, старшего повара; - Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в заготовочных цехах: планировка, санитарно-гигиенические требования, подбор оборудования, инвентаря; - Организация рабочих мест по обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи; - Режим работы, график выхода на работу работников заготовочных цехов, обеспечение безопасности вырабатываемых полуфабрикатов; - Анализ организации процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. - Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: прием продуктов и определение качества сырья; - Использование различных способов и приемов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с безопасным применением технологического оборудования и производственного инвентаря; - Определение массы сырья для приготовления полуфабрикатов с учетом сезона и категорийности сырья; - Обеспечение безопасности при приготовлении и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - Выбор методов контроля качества и безопасности полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - Анализ ассортимента полуфабрикатов из разных видов сырья для сложной кулинарной продукции; - Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - Оформление нормативных документов на полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции.	2 дня (18 часов)

ПК 2.1. – 2.8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**ПМ 02.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- Выполнение работ в качестве дублера повара, старшего повара; - Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции в горячем цехе: - планировка, санитарно-гигиенические требования, подбор оборудования, инвентаря; - Организация рабочих мест по производству сложной горячей продукции; - Режим работы, график выхода на работу работников горячего цеха, обеспечение безопасности, вырабатываемой сложной горячей кулинарной продукции; - Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: - приемка сырья и полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции, определение качества; - Использование различных технологий и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции с безопасным использованием технологического оборудования и производственного инвентаря; - Определение массы продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - Обеспечение безопасности, выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции; - Выбор методов контроля качества и безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - Анализ ассортимента готовой сложной горячей кулинарной продукции; - Разработка ассортимента готовой сложной горячей кулинарной продукции; - Оформление нормативных документов на готовую сложную горячую кулинарную продукцию. - Анализ организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции на производстве;	5 дней (35 часов)

ПК 3.1. - 3.7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**ПМ 03.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	- Выполнение работ в качестве дублера повара, старшего повара; Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции в холодном цехе: - планировка, санитарно-гигиенические требования, подбор оборудования, инвентаря; - Организация рабочих мест по производству сложной холодной продукции; - Режим работы, график выхода на работу работников холодного цеха, обеспечение безопасности, вырабатываемой сложной холодной кулинарной продукции; - Анализ организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на производстве; - Приготовление сложной холодной кулинарной продукции: - приемка сырья и полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции, определение качества; - Использование различных технологий и приемов приготовления сложной холодной кулинарной продукции с безопасным использованием технологического оборудования и производственного инвентаря; - Определение массы продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - Обеспечение безопасности выпускаемой сложной холодной кулинарной продукции; - Выбор методов контроля качества и безопасности готовой сложной холодной кулинарной продукции; - Анализ ассортимента готовой сложной холодной кулинарной продукции; - Разработка ассортимента готовой сложной холодной кулинарной продукции; - Оформление нормативных документов на готовую сложную холодную кулинарную продукцию.	4 дня (28 часов)
ПК 4.1. -4.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	**ПМ 04.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	- Выполнение работ в качестве дублера повара, кондитера, старшего повара, старшего кондитера; **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов в цехах:** - планировка, санитарно-гигиенические требования, подбор оборудования, инвентаря;	2 дня (14

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- Организация рабочих мест по производству холодных и горячих десертов; - Обеспечение безопасности вырабатываемых холодных и горячих десертов; - Приготовление сложных холодных и горячих десертов: - приемка сырья и полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов; - Использование различных технологий и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов с безопасным использованием технологического оборудования и производственного инвентаря; - Определение массы продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - Обеспечение безопасности выпускаемых сложных холодных и горячих десертов; - Выбор методов контроля качества и безопасности готовых сложных холодных и горячих десертов; - Анализ ассортимента готовых сложных холодных и горячих десертов; - Разработка ассортимента готовых сложных холодных и горячих десертов; - Оформление нормативных документов на готовые сложные холодные и горячие десерты - Анализ организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.	часов)
ПК 5.1. – 5.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	**ПМ 05.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов,	- Выполнение работ в качестве дублера кондитера, старшего кондитера; **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в кондитерском цехе:** - планировка, санитарно-гигиенические требования, подбор оборудования, инвентаря; - Организация рабочих мест по производству сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Режим работы, график выхода на работу работников кондитерского цеха, обеспечение безопасности вырабатываемых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Анализ организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на производстве; - Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:	1 день (8 часов)

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	форм обслуживания	- приемка сырья и полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, определение качества; - Использование различных технологий и приемов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с безопасным использованием технологического оборудования и производственного инвентаря; - Определение массы продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Обеспечение безопасности выпускаемых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Выбор методов контроля качества и безопасности готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Анализ ассортимента готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Разработка ассортимента готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Оформление нормативных документов на готовые сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. -	
ПК 6.1 -6.5 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	**ПМ 06.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	- Выполнение работ в качестве дублера старшего повара, старшего кондитера; - Анализ соответствия требованиям ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические требования»; - Схема взаимосвязи цехов производства; - Изучение ассортимента выпускаемой продукции; - Ознакомление с документацией, с правилами внутреннего распорядка, с организацией охраны труда и противопожарной защиты; - Обеспечение безопасности продукции, выпускаемой предприятием; - Схема структуры управления предприятием. Ознакомление со штатным расписанием и должностными обязанностями. - Анализ и планирование производственных показателей структурного	4 дня (28 часов)

		подразделения организации общественного питания и малого производства; - Разработка производственной программы производства; - Расчет потребности в сырье и полуфабрикатах; - Организация закупки и хранения сырья; - Организация контроля за движением товаров на производстве; - Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой кулинарной продукции - Составление меню различных видов; - Разработка схемы технологического процесса производства с учетом требований безопасности готовой продукции; - Организация рабочего места для производства кулинарной продукции; - Ведение табеля учета рабочего времени работников; - Расчет заработной платы; - Расчет экономических показателей структурного подразделения; - Организация и оценка работы коллектива и исполнителей; - Разработка оценочных задания и нормативно-технологических документов.	
ПК 1.1.-6.5.	**ПМ 01 – ПМ 06**	Подготовка к зачету и дифференцированный зачет	4 дня (13часов)
	ВСЕГО часов		***20 дней (144 часа)***

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 (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

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. — 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.

Дополнительная литература

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.

4.3. Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики

Обязательным условием допуска к производственной (преддипломной) практике является освоение учебных программ профессиональных модулей ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03,

ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06 и прохождение учебной практики и производственной практики указанных профессиональных модулей.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной (преддипломной) практикой осуществляется преподавателем, а также работниками предприятий (организаций), закрепленными за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

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

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

5.1 Контроль усвоения общих компетенций

Освоенные общие компетенции		**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	

ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдения за выполнением заданий преддипломной практики, дифференцированный зачет по преддипломной практике.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

5.1 Контроль усвоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. – 1.4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в заготовочных цехах предприятия: овощном, рыбном, мясном. приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, оформление нормативных документов; расчет массы сырья по формулам; обеспечение безопасности;	Оценка заданий при выполнении работ по производственной (преддипломной) практике, ведение отчета, выполнение отчета, Дифференцированный зачет по производственной (преддипломной)

	определение качества и безопасности готовой продукции.	практике.
ПК 2.1. – 2.8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции на производстве; анализ организации горячего цеха на предприятии; приготовление сложной горячей кулинарной продукции; использование различных технологий и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции, обеспечение безопасности; определение массы продуктов и полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции; оформление ТК и ТТК на сложную горячую кулинарную продукцию; контроль качества приготавливаемой сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК 3.1. - 3.7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на производстве; анализ организации холодного цеха на предприятии; приготовление сложной холодной кулинарной продукции; использование различных технологий и приемов приготовления сложной холодной кулинарной продукции, обеспечение безопасности; определение массы продуктов и полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции; оформление ТК и ТТК на сложную холодную кулинарную продукцию; контроль качества приготавливаемой сложной холодной кулинарной продукции.	

ПК 4.1. -4.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов; анализ организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов; приготовление сложных холодных и горячих десертов; использование различных технологий и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов, обеспечение безопасности; определение массы продуктов и полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов; оформление ТК и ТТК на сложные холодные и горячие десерты; контроль качества приготавливаемых сложных холодных и горячих десертов.	
ПК 5.1. – 5.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на производстве; анализ организации кондитерского цеха на предприятии; приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - использование различных технологий и приемов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, обеспечение безопасности; определение массы продуктов и полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оформление ТК и ТТК на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; контроль качества приготавливаемых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 6.1 -6.5 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	Анализ и планирование производственных показателей структурного подразделения организации общественного питания и малого производства; Разработка производственной программы малого производства; Расчет потребности в сырье и полуфабрикатах; Организация закупки и хранения сырья; Организация контроля за движением товаров на производстве; Оформление документов на различные	

	операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой кулинарной продукции Составление меню различных видов; Разработка схемы технологического процесса производства с учетом требований безопасности готовой продукции; Организация рабочего места для производства кулинарной продукции; Ведение табеля учета рабочего времени работников; Расчет заработной платы; Расчет экономических показателей структурного подразделения; Организация работы коллектива и исполнителей; Разработка оценочных задания и нормативно-технологических документов.	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

З А П А Д Н Ы Й Ф И Л И А Л

ДНЕВНИК

прохождения преддипломной практики

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 202 г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

Дата	**Виды работ**	**Оценка, подпись руководителя**

Дневник практики представил (а):

_____	_____	_____
Дата	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 преддипломной практики
студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование организации:

Период прохождения практики: « » по « » 202 г.

Дата сдачи:

Дата защиты:

Оценка _____

Руководитель практики
от Организации:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

Руководитель практики
от Филиала:

« » 202 г.

_____

Подпись, Фамилия И.О.

М.П.

Калининград, 202

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на преддипломную 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

на студента (ку) _____ группы _____ курса
фамилия, имя, отчество

проходившего(-ую) преддипломную практику в _____
наименование организации, структурного подразделения

_____

с по 202 г.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет
Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет
Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет
Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная
Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет
Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____
Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____
Отношение к работе _____
_____
Особые показатели и характеристики _____
_____
_____
_____
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____(_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.

« » 202 г.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____,
ФИО студента
обучающийся на ___ курсе по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла**) преддипломную практику**
_____

в объеме: часов с «_ » _____ 20___г по «_ » _____ 20___г
В организации _____
_____
наименование организации

Сформированные компетенции (общие (ОК), профессиональные (ПК) и уровень их освоения

Общие, профессиональные компетенции, трудовые функции освоенные учащимся во время практики	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоил /не освоил)

Дата « _____ » _____ 202 г

Подпись руководителя практики (от Филиала): _____ _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ _____ _____

М.П. *Должность* *Подпись* *Фамилия И.О*

Приложение Ж

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики, в том числе соблюдение правил охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности;
- совместно с руководителями базовых организаций, участвующих в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по правилам охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заведующему практикой, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной практики, отчисляются из образовательного учреждения как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.