Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 17.03.2026 14:33:03
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a2746701640835881

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина
«____» _____ 20 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

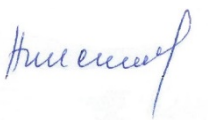
Форма обучения
очная

Калининград, 2025

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 (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

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

Рассмотрена на заседании
ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 6 от 17. 01. 2025 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
	ПРИЛОЖЕНИЯ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 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.

1.2 Цель и задачи учебной практики

Цель учебной практики – это 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 изготовления.

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 изготовления;
- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления полуфабрикатов массового изготовления из различного вида сырья;
- оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства полуфабрикатов массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями;
- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации полуфабрикатов массового изготовления;
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

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

иметь практический опыт в:

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовке 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 изготовления;
- упаковке, хранении готовых полуфабрикатов массового изготовления 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 сырьё;

- 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 ароматические вещества;

- использовать различные способы обработки, подготовки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов массового изготовления;

- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовых полуфабрикатов массового изготовления.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение рабочей учебной практики

Всего –72 часа, в том числе:

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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 на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной практики	72
в том числе:	
практические занятия	64
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
Тема 1. 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.	**10**
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей для блюд, кулинарных изделий массового изготовления	- 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, 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	**12**

	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.	
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий массового изготовления	- 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 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.	**12**
Тема4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из	- 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;	**18**

мяса для блюд, кулинарных изделий массового изготовления.	- 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 порционировании (комплектовании); - текущая уборка рабочего места.	
Тема5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из птицы, для блюд, кулинарных изделий массового изготовления.	- 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.	**6**
Тема 6. Адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	- 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.	**6**

потребителей, видов и форм обслуживания	- 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.	
Консультации		**2ч**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**6ч**
Всего		**72 ч**

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. 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 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4.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

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.

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.

Дополнительные источники

1.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

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

По результатам учебной 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 зачет с оценкой

5.1. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование профессиональных , общих 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**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике Зачёт с оценкой
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.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, 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.	учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике Зачёт с оценкой **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике Зачёт с оценкой
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.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений

к различным контекстам.		за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы ,экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике. Зачёт с оценкой
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной практик; -обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- эффективность выполнения правил тб во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы ,экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике. Зачёт с оценкой
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*

код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

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

Общий вывод:

Дневник практики представил:

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации:

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
учебной практики
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

студента _____ группы _____ курса

_____
Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*
Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Период прохождения практики _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

Руководитель практики
от Филиала

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

_____ _____

М.П.

Калининград, 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

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель _____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Фамилия И.О.

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *«Поварское и кондитерское дело»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование профессионального модуля

в объеме: _____ часа с _____ по _____

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

Профессиональные, общие компетенции, освоенные учащимся во время практики	**Уровень освоения компетенций (освоил /не освоил)**
ПК 1.1Организовывать 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.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____Т.М. Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 20 г.	«____» _____ 20 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

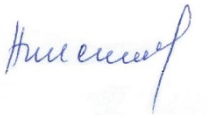
Форма обучения
очная

Калининград, 2025

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 № 6 от 17.01 2025 г.
Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
	ПРИЛОЖЕНИЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 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.

1.2 Цель и задачи учебной практики

Цель учебной практики - это 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;
- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;
- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины.

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;
- подборе, в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления,
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;
- упаковке, хранении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- контроле 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, в том числе региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
-организовывать упаковку на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, обеспечивать хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики

Всего –72 часа, в том числе:

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом 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, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК):

2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование 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

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

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной практики	72
в том числе:	
практические занятия	64
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Код ПК, наименование	Объем часов
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.	**4**
Тема 2 Приготовление и подготовка к реализации супов массового изготовления.	- 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 пищевых продуктов. - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с	**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**

	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 изготовления.	- 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,	- подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств	**ПК 2.4** Осуществлять	**6**

подготовка к реализации, реализация горячих блюд и гарниров из овощей и грибов массового изготовления.	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.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

Тема 5 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий массового изготовления.	- 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 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.	**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.	**3**
Тема 6 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки массового	- 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,	**ПК 2.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	**5**

изготовления.	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 (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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья массового изготовления.	- 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, 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, 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.	**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.	**10**

Тема 8 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов массового изготовления.	- 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 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.	**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.	**12**
Тема 9 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы, кролика массового	- 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).	**ПК 2.7** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	**6**

изготовления.	- 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. - 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.	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Консультации			**4**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)			**4**
Всего			**72**

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. 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 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. 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.

Дополнительные источники

7. Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания: учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 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 //

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

По результатам учебной 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 зачет с оценкой

5.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование профессиональных , 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 **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,	- 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 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

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	(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике). - соответствие времени выполнения работ нормативам. - соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа. - оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу. - соответствие внешнего вида горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, заказа. - соответствие температуры подачи виду блюда. -актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, - проведение мастер-класса и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления. - 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 готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления для отпуска на вынос. - уборка рабочего места.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике. Зачёт с оценкой
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; -обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-эффективность выполнения правил тб во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике. Зачёт с оценкой
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

ПМ.02 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*

код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2025

Приложение Б

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

Общий вывод:

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

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

о прохождении
учебной практики

ПМ. 02 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Период прохождения практики _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____.

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 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

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель

_____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Фамилия И.О.

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Код *Наименование специальности*

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

Наименование профессионального модуля

в объеме: _____ часа с _____ по _____

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____Т.М. Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 20 г.	«____» _____ 20 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

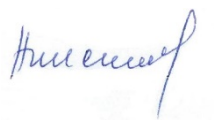
Форма обучения
очная

Калининград, 2025

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 № 6 от 17.01.2025 г.
Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
	ПРИЛОЖЕНИЯ	21

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 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.

1.2. Цель и задачи учебной практики

Цель учебной практики - это 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 изготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 изготовления;
- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;
- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

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 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;
- подборе, в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- контроле 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 при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- 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 изготовления;

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

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности холодные блюда, кулинарные изделия, закуски массового изготовления;

- контролировать качество и безопасность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- контролировать хранение продуктов.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики

Всего – 36 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 03-36 часов, в форме практической подготовки 36 часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - Организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

2.1 Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организации и ведении 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 на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной практики	36
в том числе:	
практические занятия	28
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
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.	**2**
Тема 2 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок массового изготовления	- 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 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	**5**

	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).	
Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации салатов массового изготовления.	- подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления салатов массового изготовления; - 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 изготовления; использование ароматических веществ для салатов; - приготовление, оформление, декорирование, отпуск смешанных и 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 изготовления для отпуска на вынос; - обеспечение требуемой температуры отпуска; -.условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп.	**5**

Тема 4 **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок массового изготовления.**	- подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок массового изготовления; - 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, 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 изготовления, творческое оформление и эстетичная подача; - обеспечение требуемой температуры отпуска; - подбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных закусок и канапе на 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).	**4**
Тема 5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового изготовления	- 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	**4**

	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 изготовления из рыбы, нерыбного водного сырья: эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов с сохранением формы, заливание желе, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание); - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового изготовления 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, холодных блюд и закусок массового изготовления 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 изготовления	- подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы массового изготовления; - 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;	**5**

	- 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.	
Тема 7 Адаптация рецептур холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, холодных закусок с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, 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, вида и формы обслуживания.	**3**

Консультации	**2**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6**
Всего	**36**

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. 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 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

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

Основные источники

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 414 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва: Дашков и К, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04228-7. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229787 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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.

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, 2023. - 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. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 248 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/F6EBD18B-84BB-4924-86FA-21C85DB14E39.

6.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284036. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: / А.Т. Васюкова, А.А Славянский, Д.А Куликов. — Электрон. текстовые данные. — Москва: Дашков и К, 2020. — 496 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35319.— ЭБС «IPRbooks».

2. Васюкова, А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Т. Васюкова— Электрон. текстовые данные. — Москва: Дашков и К, 2017. — 496 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10980.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

3.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, 2019. — 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

4. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04594-9. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/38E14AE4-B50B-4D3D-911B-90BBC35D814A.

5.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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

Текущий контроль может проводится в форме посещений мест практики руководителем практики, контактов с руководителем организации, собеседований на

индивидуальных консультациях студентов с руководителями практики, предварительной проверке материалов отчетов по практике

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

По результатам учебной 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 зачет с оценкой.

5.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование профессиональных , 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	- 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 изготовления); - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления 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**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок массового изготовления; - экономное использование ресурсов: продуктов, времени. энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	**Текущий контроль:**

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	- 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, закусок массового изготовления 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 рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - эстетичность, аккуратность упаковки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления для отпуска на вынос; - корректное использование цветных разделочных досок;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике;

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.	**Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов 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. - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, - проведение мастер-класса и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления. - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программ, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике. Зачёт с оценкой
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач	-использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения

профессиональной деятельности;		образовательной программы, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике. Зачёт с оценкой.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; -обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность выполнения правил тб во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

ПМ.03 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*

_____

код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

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

Общий вывод:

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

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

о прохождении
учебной практики

ПМ. 03 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности _____*43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*_____

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Период прохождения практики _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____.

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 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

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель _____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Фамилия И.О.

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Код *Наименование специальности*

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

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

М.П.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина
«____» _____ 20 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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, 2025

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

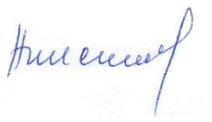
Разработчик:
Юдина Т. Г. - мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01. 2025 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
	ПРИЛОЖЕНИЯ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 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.

1.2. Цель и задачи учебной практики

Цель учебной практики - это 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 изготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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 проведении, подготовке рабочих мест; подготовке 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 холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления;
- хранении с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления на раздаче;
- консультировании потребителей, оказании им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления, эффективном использование профессиональной терминологии;

- поддержании визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления;

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

- упаковке холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления, с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности; контроле хранения холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления.

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 изготовления;

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

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности холодные и горячие десерты, напитки массового изготовления;

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

- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления, (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);

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

1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики

Всего – 36 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 03-36 часов, в форме практической подготовки 36 часов

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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими общих(ОК) и профессиональных (ПК) компетенций .

2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. .

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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 на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной практики	36
в том числе:	
практические занятия	28
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
Тема 1. Ознакомление с предприятием. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков массового изготовления	- 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.	**6**
Тема 2. Приготовление, сервировка, оформление, отпуск холодных десертов массового изготовления	- 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 дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм	**6**

	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; - оценка качества холодных десертов массового спроса. - 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.	
Тема 3. Приготовление, сервировка, оформление, отпуск горячих десертов массового изготовления	- 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; - приготовления горячих десертов массового изготовления 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 изготовления (блинчиков со сладкими начинками, сладких сырников, яблок, запечённых с творогом, шарлотки, щтруделя, яблок, жареных в тесте); - приготовление горячих соусов (шоколадный, яичный, сабайон);	**6**

	- 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 изготовления; творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов массового изготовления для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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).	
Тема 4. Приготовление, подготовка к отпуску, отпуск холодных напитков массового изготовления **.** .	- 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 массового изготовления 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); - 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	**6**

	изготовления; эффективное использование профессиональной терминологии.; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
Тема 5. Приготовление, подготовка к отпуску, отпуск горячих напитков массового изготовления	- 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 изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, смешивание с другими ингредиентами, заваривание чая, подготовка шоколада, какао, 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 горячих напитков массового изготовления; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков массового изготовления для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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).	**2**
Тема 6. Адаптация рецептур холодных десертов, горячих десертов, напитков массового изготовления	- 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 изготовления с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; -расчёт количества сырья, продуктов, массы готовых холодных десертов, горячих десертов, напитков массового изготовления по технологическим картам;	**2**

	-подбор формы, текстуры холодных десертов, горячих десертов массового изготовления с учетом способа последующей термической обработки;	
Консультации		**2**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**6**
Всего		**36**

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. 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

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

Основные источники

1. 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. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353. — Режим доступа: для авториз. 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.

Дополнительные источники

1. 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.

2. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940). — URL: https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=419966

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

По результатам учебной 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 зачет с оценкой.

.

5.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование профессиональных , 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 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 массового изготовления 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.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
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	- Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие готовой продукции (внешнему виду, форме, вкусу, консистенции, выходу и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных, горячих десертов, напитков массового изготовления, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

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	- 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 изготовления при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов 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; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных, горячих десертов, напитков массового изготовления, - проведение мастер-класса и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- - Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; -обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	- Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		программы, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

ПМ.04 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*

_____

код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

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

Общий вывод:

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

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
учебной практики
ПМ.04Организация 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

студента _____ группы _____ курса

_____
Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*
Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Период прохождения практики _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____.

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 2025

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на учебную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Фамилия И.О.

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному

модулю: ПМ04Организация 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 профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»
Технолог ООО «Транс-А»
_____Т.М. Дорожкина
«____» _____ 20 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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, 2025

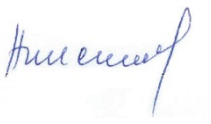
Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта 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 № 6 от 17.01. 2025 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
	ПРИЛОЖЕНИЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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.

1.2. Цель и задачи учебной практики

Цель учебной практики - это 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 изготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 изготовления;
- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления;
- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

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 проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления;

- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления;

- упаковке, хранении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления;

- контроле хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления.

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 для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос хлебобулочные, мучные кондитерские изделия массового изготовления; с учетом требований к безопасности.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики

Всего – 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 05 – 72 часа, в форме практической подготовки 72ч

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 общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование 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 на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	72
в том числе:	
практические занятия	64
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
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.	**3**
Тема 2. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления.	- 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; - 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.	**3**
Тема 3. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления.	- 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	**6**

	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 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 изготовления.	- 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; - 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.	**24**

Тема 5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий массового изготовления.	- 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, на вынос - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос.	**14**

Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов массового изготовления	- 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 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.	**8**

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.	**6**
Консультации		**2**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**6**
Всего		**72**

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. 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 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. 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. — 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.

Дополнительные источники

1. 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

2. 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

3. 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.

4. 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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

По результатам учебной 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 зачет с оценкой.

.

5.1. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование профессиональных , 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	- 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**: экспертная оценка защиты отчетов 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 реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 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 массового изготовления (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; - профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским	. **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка

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	инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (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 изготовления 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления для отпуска на вынос.	в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том	- Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых,	

числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления, - проведение мастер-класса и презентации для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления, - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике. Зачёт с оценкой - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ
ОК 2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; -обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК09.Пользоватьсяпрофессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	по учебной практике. Зачёт с оценкой

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики
ПМ 05 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*

_____

код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2025

Приложение Б

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

Общий вывод:

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

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

о прохождении
учебной практики
ПМ 05 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Период прохождения практики _____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____.

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 2025

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на учебную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель

_____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Фамилия И.О.

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *«Поварское и кондитерское дело»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю: 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

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с п о

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

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

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

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

«____» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко

«____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2025

Рабочая программа учебной 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, 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), приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Кондитер»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

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

Рассмотрена на заседании
ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 6 от 17.01.2025 г.
Председатель ПЦК О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 7

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 15

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 17

6 ПРИЛОЖЕНИЯ 23

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 (16675 Повар,12901 Кондитер) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения трудовых функций «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий», «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера».

1.2 Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики - это формирование умений, навыков, создание условий для приобретения профессионального опыта по профессии (16675 Повар,12901 Кондитер)

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины.

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер), обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
- разработки рецептур блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления и оформления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;

проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;

- упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- приемки и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;

- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос

уметь:

- прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий**:**

- оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий:

- разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;

- проводить обучение помощника повара на рабочем месте;

- оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения;

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия ;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептурам;

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;

- использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;

- производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;

- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;

- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной;

- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции продукции;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

-эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;

1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики
Всего – 108 часов в том числе:
в рамках освоения ПМ 07 – 108 часов, в форме практической подготовки 108 часов
Форма промежуточной аттестации - зачет с оценкой

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися освоения трудовых функций «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий», «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера».

2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 7.1	Выполнение работ по профессии повар (16675)
ПК 7.2	Выполнение работ по профессии кондитер (12901)

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

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной практики	108
в том числе:	
практические занятия	100
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
Тема1. Ознакомление с предприятием	- ознакомление с предприятием. - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ, требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене. своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами базы практики.	**3**
Тема 2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий **Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.**	- оценка наличия, качества и безопасности, соответствия технологическим требованиям классических видов поступающего сырья и полуфабрикатов; - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; - составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с использованием компьютера и мобильных устройств -соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ;	**3**
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, напитков, кулинарных изделий массового изготовления	- 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 с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов;	**12**

	- 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: - подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки приготовленных полуфабрикатов, эстетичная упаковка на вынос; - соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - участие в процессе разработки ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового изготовления; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового изготовления, - эффективное использование профессиональной терминологии., поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты безопасности в процессе приготовления, хранения, использования.	
Тема 4. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления	-выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления перед отпуском, упаковкой на вынос; - хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;	**30**

	- порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования; - участие в процессе разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос . горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Тема 5. Ознакомление с процессом приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления холодных закусок, блюд, салатов массового изготовления	- взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготовка сырья и полуфабрикатов, с учётом сочетаемости с основным продуктом, 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 массового изготовления; - 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);	**12**

	- 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; - охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования; - разработка ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - участие в процессе разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления, эффективное использование профессиональной терминологии. поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты : мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
Тема 6. Приготовление, сервировка, оформление, отпуск холодных, горячих десертов, напитков массового изготовления.	-взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - приготовление начинок (сливочных, фруктовых, ягодных, ореховых) для горячих десертов массового изготовления; - приготовление холодных десертов (: салата из фруктов с йогуртовым соусом; фруктового плато; чернослива, фаршированного творогом с медово- ореховой подливой; самбука из яблок; крема из ягод; крема ванильного из сметаны; паннакоты; мусса из клюквы; сорбе; цитрусового льда, десертов из творога); -приготовление горячих десертов массового изготовления: (блинчиков со сладкими начинками, сладких сырников, яблок, запечённых с творогом, шарлотки, щтруделя яблок, жареных в	**12**

	тесте); - приготовление соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых, шоколадного, сабайон; - приготовление гарниров для холодных и горячих десертов: карамелизованных фруктов, глазированных ягод, меренг, жареного шоколада, приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления холодных, горячих десертов (из заварного теста, теста фило, изомальта, карамели); - комбинирование способов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание и смешивание соков, смешивание сиропов с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение); - приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, морсы, напитки из цитрусовых, смузи, молочные коктейли); - приготовление горячих напитков массового изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, смешивание с другими ингредиентами, заваривание чая, подготовка шоколада, какао, цитрусовых, сливок); - приготовление горячих напитков (чая с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром кофе с молоком, лимоном, кофе чёрного; какао с молоком, сливками; шоколада с молоком, сливками); - определение температурного режима подачи холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков массового изготовления; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет); - сервировка, техника декорирования тарелки для подачи холодных, горячих десертов, напитков массового изготовления; творческое оформление; эстетичная подача; - охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков массового изготовления, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков массового изготовления для отпуска на вынос; - участие в процессе разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

	- ознакомление с факторами, способствующими созданию и адаптации новых рецептур, новыми видами оборудования, сырья, процедурой внедрения новых рецептур холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков массового изготовления в производство; - - 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, холодных, горячих десертов, напитков массового изготовления; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты : мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты; - оформление заявок, отчетов, калькуляционных карт посредством специализированного программного обеспечения.	
Тема 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - подготовка сырья, используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (процеживание, просеивание, протирание, замешивание, измельчение, формование сырья), - выполнение задания (заказа) по приготовлению различных видов теста, фаршей , начинок, полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - выполнение задания (заказа) по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции в соответствии заданием (заказом). - подготовка к реализации (презентации) готовой кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - упаковка готовой кондитерской, шоколадной продукции на вынос и для транспортирования. - подготовка презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера - прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	**28**
Консультация		**2**
Промежуточная аттестация		**6**

Итого	**108**

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. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы данного профессионального модуля, 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 трудовых функций «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий», «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера» и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1.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.

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353. — Режим доступа: для авториз. 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. 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.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.

Дополнительные источники

1.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

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Выполнение работ по профессии повар	-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 кулинарной продукции массового изготовления; - 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;	**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.

	- корректное использование цветных разделочных досок; контейнеров для отходов. - раздельное использование бачков для отходов; - соблюдение правил санитарии и личной гигиены при выполнении задания; - проведение текущей уборки рабочего места.	
ПК 7.1 **Выполнение работ по профессии повар**	- - подготовка рабочего места для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий массового изготовления . - 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, - обоснованность выбора инвентаря, оборудования, инструментов, необходимых для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий массового изготовления . - соблюдение правил техники безопасности в процессе выполнения работ - подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий массового изготовления . - классические методы приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий массового изготовления , гарниров и соусов к ним. - органолептические способы определения степени готовности и соответствия стандартным требованиям качества и безопасности блюд, напитков, кулинарных изделий массового изготовления. - сервировка способы подачи блюд, напитков, кулинарных изделий массового изготовления с учетом различных методов обслуживания. - подбор посуды для отпуска, способы подачи блюд, напитков, кулинарных изделий массового изготовления в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. - 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 блюд , напитков, кулинарных изделий.; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, напитков, кулинарных изделий массового изготовления для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых	**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

	продуктов на основе принципов хассп. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске блюд, напитков, кулинарных изделий с раздачи. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, кулинарных изделий массового изготовления, использование профессиональной терминологии. - рациональность распределения времени на выполнение задания. - аргументированность действий при приготовлении отпуске блюд, напитков, кулинарных изделий . - оформление заявок, отчетов, калькуляционных карт посредством специализированного программного обеспечения. - уборка рабочего места..	
ПК 7.2 **Выполнение работ по профессии кондитер**	- подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - подготовка сырья, используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (процеживание, просеивание, протирание, замешивание, измельчение, формование сырья), - -выполнение задания (заказа) по приготовлению различных видов теста, фаршей , начинок, полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - выполнение задания (заказа) по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции в соответствии заданием (заказом). - подготовка к реализации (презентации) готовой кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - упаковка готовой кондитерской, шоколадной продукции на вынос и для транспортирования. - подготовка презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера - прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию.; - 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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике. Зачёт с оценкой
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил тб во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эфективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20___

Приложение Б

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

Общий вывод:

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

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
учебной практики
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

Руководитель практики
от Филиала

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

_____ _____

М.П.

Калининград, 20_____

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на учебную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *«Поварское и кондитерское дело»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному

модулю: ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

_____

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с п о

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____Т.М. Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2025 г.	«____» _____ 2025 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, 2025

Рабочая программа производственной практики 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)

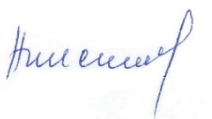
Разработчик:

И.А. Колченко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01. 2025 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 8

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 14

ПРИЛОЖЕНИЯ 18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, 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;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроля 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:

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

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

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 общими (ОК) и профессиональными (ПК):

2.1Перечень общих компетенций

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

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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

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

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	72
в том числе:	
практические занятия	64
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	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	6
Тема 2. Процессы приготовления и	~ оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и	

подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	~ 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; ~ 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	10
Тема 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации	~ оценивать качество и соответствие технологическим требованиям редких видов рыбы, нерыбного водного сырья; распознавать недоброкачественные продукты; ~ контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом	

полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	~ 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 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	12

	~ 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 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;	12

	~ 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; ~ 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;	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; ~ оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; ~ представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; ~ проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	12

Консультации	**2ч**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**6ч**
Всего	**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. 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 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4.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

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.

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.

Дополнителые источники

1.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

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

- 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 зачет с оценкой

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
ПК1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями.	умение организовать подготовку рабочих мест, подготовить к работе и безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, 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;	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики, ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой 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-	-умение разработать ассортимент полуфабрикатов для сложных блюд; - умение осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с	

стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	учетом с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	~ обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

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

Общий вывод:

Дневник практики представил: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

Руководитель практики
от Филиала

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

_____ _____

М.П.

Калининград, 202

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Фамилия И.О.

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Код *Наименование специальности*

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*

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

СОГЛАСОВАНО
_____
_____

«____» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____Л.И. Мартыненко

«____» _____ 20__ 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

Форма обучения
очная

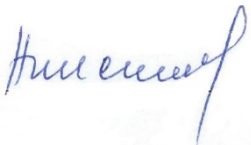
Калининград, 2025

Рабочая программа производственной практики 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) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779).

Составитель:

Е.А. Науменко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК
«Технология и сервис»
Протокол №6 от «17» января 2025 г.
Председатель ПЦК



_____О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 14

ПРИЛОЖЕНИЯ 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ 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 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

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, в том числе:
в рамках освоения ПМ 02 – 144 часа, в форме практической подготовки 144 ч
Форма промежуточной аттестации - зачет с оценкой

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 общими (ОК) и профессиональными (ПК):

2.1Перечень общих компетенций

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

2.2 Перечень профессиональных компетенций

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 на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	144
в том числе:	
практические занятия	136
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.2. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Кол-во часов
Тема 1. Ознакомление с предприятием. Организация и подготовка рабочих мест	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
Тема 2. Подготовка к работе оборудования	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
Тема 3. Организация хранения продуктов, материалов	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
Тема 4. Процессы приготовления и подготовки к реализации супов и соусов	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 ресурсов, соблюдения	24

	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.	
Тема 5. Процессы приготовления и подготовки к реализации гарниров	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.	24
Тема 6. Процессы приготовления и подготовки к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки	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	24

	(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.	
Тема 7. Процессы приготовления и подготовки к реализации блюд из мяса и птицы	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
Тема 8. Процессы приготовления и подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	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.	12

	Организация хранения готовых горячих из рыбы и неводного сырья 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 рыбы и нерыбного водного сырья на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 9. Осуществление разработки, адаптации рецептур горячих блюд	Осуществление разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	6
Консультации		**2**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**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. 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 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.

.4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

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

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

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

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-

7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763. – Режим доступа: по подписке.

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

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

Дополнительные источники

7. Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе

студента, аттестационного листа и приема защиты отчета. По результатам производственной практики студент должен предоставить:

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

- 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 зачет с оценкой

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	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; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты/	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики, ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой производственной практике

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	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 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,	

потребителей, видов и форм обслуживания	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 авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– 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; 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	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики, ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой производственной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20___

Приложение Б

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

Общий вывод:

Дневник практики предст			

авил:			
	Подпись		*Фамилия И. О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И. О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____.

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 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

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1	Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)
2	Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)
3	Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями
4	Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе
5	Достоинства в подготовке практиканта
6	Недостатки в подготовке практиканта
7	На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *«Поварское и кондитерское дело»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному

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

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____Т.М. Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2025 г.	«____» _____ 2025 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

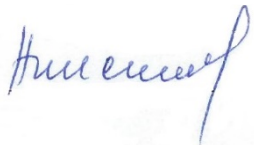
Калининград, 2025

Рабочая программа производственной практики 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) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779).

Разработчик:

Анистратова О.В., канд. техн. наук, доцент, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК
«Технология и сервис»
Протокол №6 от «17» января 2025 г.
Председатель ПЦК



_____О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 14

ПРИЛОЖЕНИЯ 15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ 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

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. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 108 часов, в том числе:
в рамках освоения ПМ 03 – 108 часов, в форме практической подготовки 108 ч
Форма промежуточной аттестации - зачет с оценкой

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 общими (ОК) и профессиональными (ПК):

2.1Перечень общих компетенций

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

2.2 Перечень профессиональных компетенций

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, 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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	108
в том числе:	
практические занятия	100
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Кол-во часов
Тема 1. Ознакомление с предприятием. Организация и подготовка рабочих мест	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).	8
Тема 2. Организация хранения продуктов, материалов	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
Тема 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	60

Тема 4. Осуществление контроля выполнения работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	12
Тема 9. Осуществление разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	осуществление разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	10
Консультации		2ч
Зачет с оценкой		6ч
Всего		108ч

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики в целом соответствует содержанию ВПД 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

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

Основные источники

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 414 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва: Дашков и К, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04228-7. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229787 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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.

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, 2023. - 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. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 248 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/F6EBD18B-84BB-4924-86FA-21C85DB14E39.

6.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284036. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1**.** Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: / А.Т. Васюкова, А.А Славянский, Д.А Куликов. — Электрон. текстовые данные. — Москва: Дашков и К, 2020. — 496 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35319.— ЭБС «IPRbooks».

2. Васюкова, А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Т. Васюкова— Электрон. текстовые данные. — Москва: Дашков и К, 2017. — 496 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10980.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

3.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, 2019. — 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

4. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04594-9. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/38E14AE4-B50B-4D3D-911B-90BBC35D814A.

5.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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

- 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 зачет с оценкой

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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

	сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
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	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;	

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	• 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); • 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, кулинарных изделий, закусок, 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; • 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	˜ обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и

деятельности применительно к различным контекстам.	выполнения профессиональных задач	оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	

контекста;.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики
ПМ.03 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20___

Приложение Б

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

Общий вывод:

Дневник практики пре			

дставил:			
	Подпись		*Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
ПМ.03 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____.

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 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

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1	Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)
2	Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)
3	Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями
4	Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе
5	Достоинства в подготовке практиканта
6	Недостатки в подготовке практиканта
7	На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *«Поварское и кондитерское дело»*

Код *Наименование специальности*

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

_____

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____Т.М. Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2025 г.	«____» _____ 2025 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, 2025

Рабочая программа производственной практики 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)

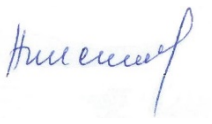
Разработчик:

Н.В. Тищенко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01. 2025 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 8

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 14

ПРИЛОЖЕНИЯ 18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.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

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:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики
Всего – 72 часов, в том числе:
в рамках освоения ПМ 04 – 72 часа, в форме практической подготовки 72ч
Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

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, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК):

2.1Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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.

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

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	72
в том числе:	
практические занятия	64
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
Тема № 1. Ознакомление с предприятием.	- дать общую характеристику предприятия: название, расположение предприятия, характеристику производственного цеха, - пройти инструктирование по технике безопасности на производстве; - рассмотреть оснащение производства технологическим оборудованием и инвентарем; - ознакомиться с правилами эксплуатации и техникой безопасности при использовании технологического оборудования;	**4**
Тема № 2. Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	- организация и подготовка рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - демонстрировать приемы безопасной эксплуатации технологического оборудования, 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; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - выполнять своевременную текущую уборку 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 холодных и горячих десертов 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	**6**
Тема № 3. Приготовление,	- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности	

творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов; - подбор сочетаемых по вкусу, цвету, текстуре термически обработанных или подготовленных сырых фруктов, плодов, ягод для приготовления холодных десертов; - подбор и подготовка плодов, ягод, фруктов для отпуска их в натуральном виде; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - приготовление выпеченных полуфабрикатов для холодных десертов из различных видов теста, бисквитного, песочного, заварного, воздушного и др. - приготовление соусов: кули на основе порцированных фруктов и ягод; яично – молочных смесях; на фруктовых отварах, соках, загущённых с помощью крахмала; - приготовление холодных десертов сложного ассортимента: желе, муссовых, кремов, самбуков, чизкейков и др.; - выбор посуды для отпуска порционно или массово холодных десертов, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений; -выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации холодных десертов; - производить органолептическую оценку качества готовой продукции; - упаковка холодных десертов для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению и безопасности; - обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации холодных десертов; - выбор упаковочных материалов для упаковки холодных десертов на вынос.	**18**
Тема № 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выполнять подготовку основного и дополнительного сырья для приготовления горячих десертов; - оценивать качество сырья и его соответствие технологическим требованиям; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - подбор сочетаемых по вкусу, цвету, текстуре термически обработанных или подготовленных продуктов для приготовления горячих десертов;	

	- приготовление полуфабрикатов для горячих десертов: теста, кремов, посыпки, крошки штрейзель и др.; - приготовление соусов: кули на основе пюрированных фруктов и ягод; яично – молочных смесях; на фруктовых отварах, соках, загущённых с помощью крахмала; - приготовление горячих десертов: жареные фрукты, пудинги, запеканки, чизкейк, фондан, штрудель и др.; - выбор посуды для отпуска порционно или массово горячих десертов, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений; - выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации горячих десертов. - обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации горячих десертов; - выбор упаковочных материалов для упаковки горячих десертов на вынос.	**12**
Тема № 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента	- 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.	**6**
Тема № 6. 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 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;	**6**
Тема № 7. Разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных.	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей блюда, требований по безопасности продукции; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей блюда, 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 выхода готового блюда на 1 порцию; 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 рецептуры.	**12**
Консультации		**2**
Зачет с оценкой		**6**
Всего		**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики в целом соответствует содержанию ВПД - 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

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

Основные источники

1. 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. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353. — Режим доступа: для авториз. 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.

Дополнительные источники

1. 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.

2. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940). — URL: https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=419966

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

- По результатам производственной практики студент должен предоставить:
- 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 зачет с оценкой

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.	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики, ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой производственной практике
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. .	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, 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;	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики, ведение отчета, выполнение отчета,

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.	- 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) - 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;	зачет с оценкой производственной практике

	- 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	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики, ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой производственной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	˜ обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	

финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил тб во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

ПМ.04. 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

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

Общий вывод:

Дневник практики представил: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
ПМ.04. 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

Руководитель практики
от Филиала

_____ _____ _____ _____

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

_____ _____

М.П.

Калининград, 202

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Фамилия И.О.

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Код *Наименование специальности*

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*

_____

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

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

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Технолог ООО «Транс-А»	Директор колледжа
_____Т.М. Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2025 г.	«____» _____ 2025 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2025

Рабочая программа производственной практики 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)

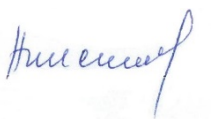
Разработчик:

Н.В. Тищенко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01. 2025 г.

Председатель ПЦК  О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 8

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 14

ПРИЛОЖЕНИЯ 18

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.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 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

- 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 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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

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

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего – 108 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 05 – 108 часов, в форме практической подготовки 100 ч

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК):

2.1Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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
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 на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы производственной практики	108
в том числе:	
практические занятия	100
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
Тема 1. Ознакомление с предприятием, изучение ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, выпускаемых на предприятии	− ознакомление с уставом организации питания. − ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. − изучение техники безопасности. − ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. − ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. − разработка наряд - заказов на кондитерские изделия. − оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	**4**
Тема 2. Организация приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара, шоколада, использование их в оформлении сложных мучных кондитерских изделий	− подбор сложных отделочных полуфабрикатов или изделий из сахара, или шоколада, с целью создания гармоничных кондитерских изделий. − определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих качество сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара или шоколада в процессе их приготовления. − приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара и шоколада, определение их готовности. − органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов и изделий, определение температурного и санитарного режимов при их реализации и хранении, обеспечение безопасности в процессе хранения. − выбор вариантов способов отделки, оформления, приготовленными сложными отделочными полуфабрикатами, изделиями из сахара и шоколада сложных мучных кондитерских изделий. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара и шоколада, глазури. − анализ ассортимента и качества отделочных полуфабрикатов из крема, приготавливаемых на предприятии.	**6**

Тема 3. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста и праздничного хлеба	− определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. − изучение ассортимента сложных хлебобулочных изделий из различных видов дрожжевого, дрожжевого слоеного теста и праздничного теста. − определение качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. − определение массы сырья для приготовления дрожжевого сдобного, слоеного теста и теста с «отсдобкой» для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. − подготовка сырья, приготовление различных видов дрожжевого теста для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;установление требований к качеству готовых сложных хлебобулочных изделий. − обеспечение безопасности при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; − анализ организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в кондитерском цеху предприятия.	**12**
Тема 4. Организация приготовления и приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него	− определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления дрожжевого слоеного теста. − изучение ассортимента из дрожжевого слоеного теста. − определение качества изделий из дрожжевого слоеного теста. − определение массы сырья для приготовления дрожжевого слоеного теста для сложных кондитерских изделий. − подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из дрожжевого соленого теста. − установление требований к качеству готовых изделий их дрожжевого слоеного теста. − обеспечение безопасности при приготовлении изделий из дрожжевого соленого теста. − анализ организации технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	**6**
Тема 5. Организация приготовления и приготовление дрожжевого сдобного теста и изделий из него	− изучение ассортимента из сдобного дрожжевого теста. − определение качества изделий из сдобного дрожжевого теста. − определение массы сырья для приготовления сдобного дрожжевого теста для сложных кондитерских изделий. − подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из сдобного дрожжевого теста. − установление требований к качеству готовых изделий из сдобного дрожжевого теста. − обеспечение безопасности при приготовлении изделий из сдобного дрожжевого теста. − анализ организации технологического процесса приготовления изделий из сдобного дрожжевого теста.	**12**

Тема 6. Организация приготовления и приготовление слоеного пресного теста и изделий из него	−	определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления слоеного теста.	**6**
	−	изучение ассортимента из слоеного теста.	
	−	определение качества изделий из слоеного теста.	
	−	определение массы сырья для приготовления слоеного теста для сложных кондитерских изделий.	
	−	подготовка сырья, приготовление различных видов изделий из соленого теста.	
	−	установление требований к качеству готовых изделий их слоеного теста.	
	−	обеспечение безопасности при приготовлении изделий из соленого теста.	
	−	анализ организации технологического процесса приготовления изделий из слоеного теста.	
Тема 7. Организация приготовления, приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из вафельного, сдобного пресного, песочного, пряничного теста	−	определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	**6**
	−	изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
	−	подготовка основного и дополнительного сырья для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
	−	приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из вафельного, сдобного пресного, песочного, пряничного теста.	
	−	приготовление и оформление праздничных тортов из различных видов теста: «сказка», «корзина с клубникой», детская тематика, фирменные, свадебные, юбилейные.	
	−	установление требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	
	−	обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
	−	анализ организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия.	
Тема 8. Организация приготовления, приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, воздушного и	−	определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	**12**
	−	изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
	−	подготовка основного и дополнительного сырья для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
	−	приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста.	
	−	приготовление и оформление праздничных тортов из различных видов теста: «вафельный»,	

миндального теста	«миндальный», детская тематика, фирменные, свадебные, юбилейные. – установление требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. – обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. – анализ организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия.	
Тема 9. Организация приготовления и приготовление праздничных тортов из различного вида теста	– определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления праздничных тортов. – изучение ассортимента сложных праздничных тортов. – подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления праздничных тортов. – особенности приготовления и оформления праздничных тортов из вафельного, сдобного пресного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста. – установление требований к качеству сложных праздничных тортов. – обеспечение безопасности при приготовлении и хранении сложных праздничных тортов. – анализ организации технологического процесса приготовления сложных праздничных тортов в кондитерском цеху предприятия.	**12**
Тема 10. Организация приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из различного вида теста	– проверка качества основного сырья и дополнительных компонентов, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. – расчёт сырья, необходимого для приготовления мелкоштучных изделий по формулам, составление технологических карт и технико-технологических карт. – подбор отделочных полуфабрикатов с целью создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий их различного теста. – овладение приёмами приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. – 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. – органолептическая оценка качества приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий; проверка соответствия их качества требованиям нормативных документов. – анализ ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий, их качества.	**12**
Тема 11. Организация приготовления и приготовление	– выбор вариантов и способов отделки брендовых и авторских сложных кондитерских изделий с учетом потребностей потребителей. – использование сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара, шоколада, цукатов.	**12**

авторских сложных мучных кондитерских изделий	– анализ организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара, шоколада, приготавливаемых на предприятии	
Консультации		**2ч**
Зачет с оценкой		**6ч**
Итого		**108ч**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики в целом соответствует содержанию ВПД - 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.

4.2 4.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. 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. — 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.

Дополнительные источники

1. 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

2. 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

3. 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.

4. 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.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

- 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 зачет с оценкой

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	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.	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	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	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производствен

кондитерских изделий	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);	ной практики, ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой 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);	
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных,	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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;	
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	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- 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; - 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	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	˜ обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;	

коллективе и команде	- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

ПМ.05 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 2025

Приложение Б

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

Общий вывод:

Дневник практики представил: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
ПМ.05 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

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 202

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

Преподаватель

_____ _____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____

Фамилия И.О.

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному

модулю: *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*

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»
Технолог ООО «ТРАНС-А»
_____Дорожкина Т.М.
«____» _____ 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа
_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2025г.

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, 2025

Рабочая программа производственной практики 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:

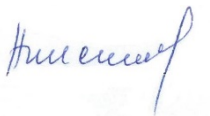
Анистратова О.В., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.

Председатель ПЦК О. В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 8

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 14

ПРИЛОЖЕНИЯ 18

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.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.

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:

-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 Количество часов на освоение программы производственной практики
Всего – 108 часов, в том числе:
в рамках освоения ПМ 06 – 108 часов, в форме практической подготовки 108ч
Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2.1Перечень общих компетенций

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

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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 на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	108
в том числе:	
практические занятия	100
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	10
Тема 1.2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	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.	20
Тема 1.3. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	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. 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	30

	санитарными нормами. 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.	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	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.	20
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	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.	10
Тема 4.6 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	25. Анализ потребности персонала в обучении. 26.Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. 27.Ведение журналов инструктажей, их назначение. 28 Организация, проведение и участие в проведение мастер-классов, тренингов	10
Консультации		**2**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**6**
Всего		**108**

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. 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

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

Основные источники

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

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

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

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 c. — 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.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

- 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 зачет с оценкой

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 **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	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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

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	бланков; 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 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	

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	~ обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

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

Общий вывод:

Дневник практики представил: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
ПМ.06 Организация и контроль текущей
деятельности подчиненного персонала

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

М.П.

Руководитель практики
от Филиала

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

_____

Калининград, 202

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

Тема задания:

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1._____
_____
_____
_____

2._____
_____
_____
_____
_____

3._____
_____
_____
_____

4._____
_____
_____
_____

Руководитель практики от
Академии_____
подпись, фамилия, инициалы

Руководитель практики
от профильной
организации_____
подпись, фамилия, инициалы

Задание принял к
исполнению_____
подпись, фамилия, инициалы

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ *Фамилия И.О.*

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному

модулю: ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование профессионального модуля

в объеме: часа с по

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

СОГЛАСОВАНО
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 (16675 Повар,12901 Кондитер)

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Калининград, 2025

Рабочая программа производственной 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, 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), приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Кондитер»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

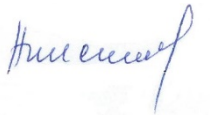
Разработчик: канд.техн. наук, доцент Анистратова О.В.

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
ПРИЛОЖЕНИЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ 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 (16675 Повар,12901 Кондитер) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения трудовых функций «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий», «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера».

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:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
- упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- приемки и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;

уметь:

- прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;
- проводить обучение помощника повара на рабочем месте;
- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;
- использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 180 часов, в том числе:
в рамках освоения ПМ 07 – 180 часов, в форме практической подготовки 180 ч
Форма промежуточной аттестации - зачет с оценкой

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися , в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК):

2.1Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции

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

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование профессиональных компетенций**
ПК 7.1.	Организация работы по профессии повар
ПК 7.2	Организация работы по профессии кондитер

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	180
в том числе:	
практические занятия	172
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Кол-во часов
Тема 1. Ознакомление с предприятием.	организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
Тема 2. Подготовка к работе оборудован ия .Организация и подготовка рабочих мест	подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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,соответствие 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	12
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого	40

разнообразного ассортимента	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. организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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 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	
Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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. 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 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. определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	26

	оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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.	
Тема 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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 программой кухни ресторана. 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. организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	34

	консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	
Тема 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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	48

	профессиональной терминологии. поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Консультации		**2**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**6**
Всего		**144**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики в целом соответствует содержанию трудовых функций «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий», «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера» и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по данному профессиональному модулю, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1.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.

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353. — Режим доступа: для авториз. 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. 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.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.

Дополнительные источники

1.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

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

По результатам производственной практики студент должен предоставить:

- 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 зачет с оценкой

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
ПК 7.1. Организация работы по профессии повар	- 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 методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо- измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиены. - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении блюд действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления блюд и закусок; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием; - 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 блюд и закусок; - 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, - соответствие времени выполнения работ нормативам;	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики, ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой производственной практике

	- соответствие массы требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых блюд и закусок, требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования 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: 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.	
ПК 7.2 Организация работы по профессии кондитер	- 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 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;	

	- 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); - 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; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики, ведение отчета, выполнение отчета,
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной	

развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	работы	зачет с оценкой производственной практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20___

Приложение Б

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

Общий вывод:

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

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

Руководитель практики
от Филиала

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.* *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

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

1	Отношение к работе (интерес, инициатива, честность, оперативность, исполнительность, аккуратность, деловитость, дисциплинированность)
2	Качество выполняемой работы (умение применять практические знания на практике, способность всесторонне анализировать явления и факты, самостоятельность в работе, умение принимать конкретные решения по существу дела)
3	Степень овладения практикантом навыками и умениями по специальности в соответствии с профессиональными компетенциями
4	Личные качества студента-практиканта, его участие в жизни коллектива, предприятия, участие в общественной работе
5	Достоинства в подготовке практиканта
6	Недостатки в подготовке практиканта
7	На какой самостоятельной работе он может быть использован по окончании Филиала

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *«Поварское и кондитерское дело»*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю: ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

_____

Наименование профессионального модуля

в объеме: _____ часа с _____ по _____

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Технолог ООО «ТРАНС-А»	Директор колледжа
_____ Т.М. Дорожкина	_____О.В. Мартыненко
«____» _____ 2025 г.	«____» _____ 2025 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, 2025

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, 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), приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Кондитер»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

Разработчик:

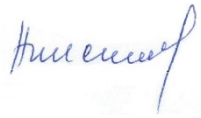
Анистратова О.В., к.т.н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 17.01 2025 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ 9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ 12

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ 14

ПРИЛОЖЕНИЯ 24

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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, в том числе:

в рамках освоения производственной (преддипломной) практики – 144 часа, в форме практической подготовки 144ч

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видами 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, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК):

1.3.1Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3.2 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
ПК.7.1	Организация работы по профессии повар
ПК.7.2	Организация работы по профессии кондитер

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

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	144
в том числе:	
практические занятия	136
консультации	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6

3.1 Содержание преддипломной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования профессионального модуля	Виды работ	Количество 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	- 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.	18

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	- 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;	28

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	- 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.	24
ПК 4.1. -4.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	**ПМ 04.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	- планировка, санитарно-гигиенические требования, подбор оборудования, инвентаря; - 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	14

десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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.	
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;	**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, форм обслуживания	- 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: - 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	8

		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 специалиста по поварскому и кондитерскому делу (су-шефа, шефа): - 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 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;	16

		- расчет заработной платы; - расчет экономических показателей структурного подразделения; - организация и оценка работы коллектива и исполнителей; - разработка оценочных задания и нормативно-технологических документов.	
ПК 7.1 Организация работы по профессии повар **ПК 7.2** Организация работы по профессии кондитер	**ПМ 07.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)	оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий; разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	28

Консультации			**2**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)			**6**
Всего			**144**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (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

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

Основная литература

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

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

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

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 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

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 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.

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

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

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

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

- Текущий контроль
- Промежуточный контроль

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

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

По результатам производственной (преддипломной) 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 зачет с оценкой.

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; определение качества и безопасности готовой продукции.	Оценка заданий при выполнении работ по производственной (преддипломной) практике, ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой по производственной (преддипломной) 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.	
ПК 7.1 Организация работы по профессии повар **ПК 7.2** Организация работы по профессии кондитер	- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий; - разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; - подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;	

	- прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	~ обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Оценка заданий при выполнении работ по производственной (преддипломной) практике, ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой по производственной (преддипломной) практике.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	

на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

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 (преддипломной) практики

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Код, наименование специальности

Наименование и адрес организации:

_____

Наименование организации

_____

Адрес организации

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики от организации:

_____ _____

Должность *Подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202

Приложение Б

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

Дневник практики представил: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной (преддипломной) практики

студента _____ группы _____ курса

_____

Фамилия Имя Отчество

по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*
Код, наименование специальности

Наименование организации _____

_____

Дата сдачи _____
Дата защиты _____
Оценка _____

Руководитель практики
от организации

Руководитель практики
от Филиала

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

_____ _____

М.П.

Калининград, 202

Приложение Г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную (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

Выдана студенту (ке) _____

Фамилия Имя Отчество

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

с _____ по _____ года находился (ась) на

практике в _____

Наименование организации

Руководство организации удостоверяет сведения о студенте-практиканте:

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

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

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

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

5 Достоинства в подготовке практиканта

6 Недостатки в подготовке практиканта

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

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ *Фамилия И.О.*

Должность *Подпись*

м.п.

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

Фамилия Имя Отчество студента

обучающийся на _____ курсе по специальности:

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Код *Наименование специальности*

успешно прошел(ла) производственную (преддипломную) практику

_____

в объеме: _____ часа с _____ по _____

на базе _____

Наименование организации

_____

Юридический адрес организации

Профессиональные, общие компетенции и уровень их освоения

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

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной (преддипломной) практики

Дата _____

Подпись руководителя практики (от Филиала):

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

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

Должность	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

м.п.