Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 30.10.2026 17:28:05
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a2746701840[illegible]

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики по модулю

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

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:

Юдина Татьяна Григорьевна, мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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	- 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);	**12**

	- проверка качества готовых полуфабрикатов из овощей перед комплектованием, упаковкой на вынос; - подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичная упаковка на вынос; - соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из овощей при порционировании (комплектовании); - применение различных техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения.	
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий	- 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	- 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	- 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

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.	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.	**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
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;	

деятельности применительно к различным контекстам.	- 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 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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики по модулю

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

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Колченко Инга Александровна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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	– оценивать качество и соответствие технологическим требованиям редких видов рыбы, нерыбного водного сырья; распознавать недоброкачественные продукты;	

подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	– контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; – определять кондициюрыбного сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; – -контролировать, осуществлять размораживание замороженного рыбы, вымачивание соленой рыбы, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; – контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки эи редких видов рыбы с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанной рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации рыбных непищевых отходов – контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов редких видов рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и 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	12

	упаковывать на вынос; – контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных рыбных полуфабрикатов; – контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов из рыбы при порционировании (комплектовании); – применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов из рыбы с учетом ресурсосбережения	
Тема 4. Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	– оценивать качество и соответствие технологическим требованиям редких видов мясного сырья; распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; – определять степень зрелости, кондицию мясного сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; – контролировать, осуществлять размораживание замороженного 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	12

	способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, целиком или порционными кусками; – готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; – контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправдля мяса, их хранение в измельченном виде; – проверять качество готовых полуфабрикатов из мяса перед комплектованием, упаковкой на вынос; – контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов из мяса; – 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;	12

	– владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; – выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из 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)	12

	руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
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	-умение разработать ассортимент полуфабрикатов для сложных блюд; - умение осуществлять разработку,	

полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	адаптацию рецептур полуфабрикатов с 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.

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики по модулю

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:

Юдина Татьяна Григорьевна, мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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	- 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.	**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**

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

Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации, реализация горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	- подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд и гарниров из овощей и грибов. - приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: припускание овощей и грибов с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы; жарка основным способом, жарка изделий из овощных масс, тушение, затягивание сливками. - приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания блюд и гарниров из овощей и грибов (картофеля в молоке, овощей припущенных, крема из моркови, овощного соте, овощей жареных, рагу из овощей, крокет из картофеля, котлет свекольных, шницеля из капусты, шампиньонов со сливками и др.) - оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей и грибов перед отпуском, упаковкой на вынос. - хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из овощей и грибов на раздаче. - порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - охлаждение и замораживание готовых блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения. - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из овощей и грибов на вынос и для транспортирования. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и гарниров из овощей и грибов, использование профессиональной терминологии.	**ПК 2.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**6**

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

	- подготовка яичных смесей для приготовления блюд из яиц отварных, жареных, запеченных. определение температурного и санитарного режимов при приготовлении блюд из яичных смесей натуральных и с наполнителями (яичной кашки, омлета жареного, омлета смешанного). - подготовка сыра, дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд. - способы приготовления горячих блюд из сыра: жареных основным способом (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	- 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.	**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**

	- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта.		
Тема 8 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов	- 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	- 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.	**ПК 2.7** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	**6**

домашней птицы, кролика	- подготовка птицы, кролика, для варки, жарки, запекания, приготовления блюд из рубленой и котлетной масс. - приготовление блюд из отварных и припущенных птицы, кролика (целыми тушками и порционными кусками). - жарка птицы и кролика целыми тушками, порционными кусками. - приготовление блюд из тушёных птицы и кролика целыми тушками, порционными, мелкими кусками. - порционирование целых тушек птицы и кролика в зависимости от размера (массы на порции). - приготовление и подготовка к отпуску блюд из рубленых птицы и кролика. - 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.	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
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 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 учебной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А);
-отчет (Приложение Б);
-индивидуальное задание (Приложение В);
-аттестационный лист по практике (Приложение Г);
-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);
-табель учета времени нахождения на практике обучающегося (Приложение Е).
Приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики)

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

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	- 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

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	(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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

прохождения учебной практики

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение В

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 Г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающегося_____

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

Место практики _____

_____

наименование организации (предприятия)

Сроки прохождения практики: _____

Группы _____ Специальность_____

Характеристика деятельности:

Деятельность обучающегося на учебной практике, направлена на формирование, закрепление, развитие общих и профессиональных компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью по 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

Код компетенций	**Наименование общих/профессиональных компетенций**	**Результат (освоена/ не освоена)**
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.	
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	

Руководитель практики от организации/_____/ _____
подпись Ф.И.О.

м.п.

Руководитель практики от РАНХиГС /_____/ _____
подпись Ф.И.О.

_____

ФИО студента, №группы

Наимен. проф. компетенций	Виды выполняемых работ	Приобретение практического опыта	Оценка качества выполнения работ
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-подготовка 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.	- 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	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 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.		

_____

ФИО студента, №группы

	- охлаждение и замораживание готовых супов учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований безопасности, соблюдения режимов хранения. - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске супов с раздачи, на вынос.	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	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	- 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.		

_____

ФИО студента, №группы

	- порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта.	массового изготовления; - контроле хранения и расхода продуктов.	
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.	- подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд и гарниров из овощей и грибов. - приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: припускание овощей и грибов с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы; жарка основным способом, жарка изделий из овощных масс, тушение, затягивание сливками. - приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания блюд и гарниров из овощей и грибов (картофеля в молоке, овощей припущенных, крема из моркови, овощного соте, овощей жареных, рагу из овощей, крокет из картофеля, котлет свекольных, шницеля из капусты, шампиньонов со сливками и др.) - оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей и грибов перед отпуском, упаковкой на вынос. - хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из овощей и грибов на раздаче. - порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - охлаждение и замораживание готовых блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.		

_____

ФИО студента, №группы

	- 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. - 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.		

_____

ФИО студента, №группы

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога, сыра, муки. - приготовление блюд из яиц и творога; варка, жарка, запекание. - варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. - приготовления яичниц (натуральных и с наполнителями); определение температурного и санитарного режимов и времени жарки яичниц; нормы соли на одно яйцо; признаков их готовности. - подготовка яичных смесей для приготовления блюд из яиц отварных, жареных, запеченных. определение температурного и санитарного режимов при приготовлении блюд из яичных смесей натуральных и с наполнителями (яичной кашки, омлета жареного, омлета смешанного). - подготовка сыра, дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд. - способы приготовления горячих блюд из сыра: жареных основным способом (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		

_____

ФИО студента, №группы

	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.		
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.	- 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.		

_____

ФИО студента, №группы

	- 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 2.7. 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.	- 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.		

_____

ФИО студента, №группы

	- 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. - подготовка основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из домашней птицы, кролика, в соответствии с процессом приготовления, рецептурой. - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы, кролика. - подготовка птицы, кролика, для варки, жарки, запекания, приготовления блюд из рубленой и котлетной масс. - приготовление блюд из отварных и припущенных птицы, кролика (целыми тушками и порционными кусками). - жарка птицы и кролика целыми тушками, порционными кусками. - приготовление блюд из тушёных птицы и кролика целыми тушками, порционными, мелкими кусками. - порционирование целых тушек птицы и кролика в зависимости от размера (массы на порции). - приготовление и подготовка к отпуску блюд из рубленых птицы и кролика. - 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.		

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося

_____

Фамилия, Имя, Отчество, номер группы

Программу практики студент выполнил: полностью, частично, не выполнил.

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет.

Замечания по соблюдению техники безопасности: имеет, не имеет.

Замечания о поведении в трудовом коллективе: имеет, не имеет.

Отношение к порученным заданиям: ( ) старательный, ( ) инициативный, ( ) коммуникабельный, ( ) аккуратный, ( ) исполнительный, ( ) интерес к работе. С коллективом сотрудников общение: наладил, не наладил.

Особые показатели, характеристики, рекомендации.

_____

_____

_____

Рекомендуемая оценка по практике _____

Дата

Руководитель практики от организации/_____/

подпись Ф.И.О.

м.п.

Приложение Е

ТАБЕЛЬ УЧЕТА ВРЕМЕНИ НАХОЖДЕНИЯ НА ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____

ФИО студента, №группы

_____

(Фамилия Имя Отчество обучающегося, номер группы)

Р - рабочий день,
В - выходные дни и нерабочие праздничные дни,
Б - временная нетрудоспособность,
ПР - прогул.

_____20___г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Итого отра-ботано за месяц	Кол-во дней неявок	Из них		Кол-во вых. и празд. дней
																		ПО болезни	прогул	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

Руководитель практики от организации /_____/

подпись Ф.И.О.

м.п.

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики по модулю

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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Науменко Елена Андреевна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

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

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

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

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

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

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

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 представил: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации: _____ _____

Подпись *Фамилия И.О.*

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
о прохождении
производственной практики
«ПМ.02. 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

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):

_____ *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.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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики по 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:

Юдина Татьяна Григорьевна, мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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 - 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 простого 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 простого изготовления;
- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления;
- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого 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 простого изготовления;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого 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 простого 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 простого 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 простого изготовления;
- контролировать качество и безопасность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого 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 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);	**5**

	- 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 простого 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 простого 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 простого 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	- подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок простого изготовления; - подготовка хлеба, выпеченных изделий из заварного, пресного, сдобного теста	**4**

оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок массового изготовления.	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 простого 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; - - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске канапе, холодных закусок с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
Тема 5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового 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 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 простого 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	**4**

	сырья простого изготовления для отпуска на вынос; - обеспечение требуемой температуры отпуска; - 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 простого 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; - 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.	**5**

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 учебной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А);

-отчет (Приложение Б);

-индивидуальное задание (Приложение В);

-аттестационный лист по практике (Приложение Г);

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

-табель учета времени нахождения на практике обучающегося (Приложение Е).

Приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики)

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

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 простого изготовления); - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого 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
ПК3.2Осуществлять 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 простого 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 простого 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 простого 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 простого изготовления, - проведение мастер-класса и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого 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 профессиональной деятельности;	-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 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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с _____ по _____

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

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202_ г.

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
прохождения учебной практики

студента (ки) _____ группы _____ курса

_____

Фамилия имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики: _____

Период прохождения практики: с _____по _____20___ г.

Руководитель практики
от образовательной организации: _____
подпись *Ф.И.О*

Руководитель практики
от организации: _____
подпись *Ф.И.О*

М.П.

Калининград, 2026

Приложение В

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
на учебную практику

Тема задания: .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

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 Г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающегося_____

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

Место практики _____

наименование организации (предприятия)

Сроки прохождения практики: с «___» _____ 20___г. по «___» _____ 20___ г.

Группы Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело

Характеристика деятельности:

Деятельность обучающегося на учебной практике, направлена на формирование, закрепление, развитие общих и профессиональных компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью 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

Код компетенций	**Наименование общих/профессиональных компетенций**	**Результат (освоена/ не освоена)**
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.	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для 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	
ПК3.6	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	

Руководитель практики от организации/_____/ _____

подпись Ф.И.О.

м.п.

Руководитель практики от РАНХиГС /_____**/** _____

подпись Ф.И.О.

_____

ФИО студента № группы

Наименование профессиональных компетенций (ПК)	**Виды выполняемых работ**	**Приобретение практического опыта**	**Оценка качества выполнения работ**
ПК3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для 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 простого изготовления); - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления требованиям регламентов . - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование бачков для отходов; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей.	- 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; -подбора, в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления; приготовления различными методами, творческого оформления эстетичной	

ПК3.2 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- 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 простого изготовления: - 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 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.	подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления; -упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления; -контроля хранения и расхода продуктов.	

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-Подбор основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления салатов простого 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 простого 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 простого изготовления для отпуска на вынос; - обеспечение требуемой температуры отпуска; -.условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- Подготовка основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок простого изготовления; - подготовка хлеба, выпеченных изделий из заварного, пресного, сдобного теста подготовка разных видов сырья для открытых, закрытых, комбинированных бутербродов;	- Организации и проведении подготовки рабочих мест; подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	

реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подготовка болгарского перца, баклажанов, цуккини, патиссонов, помидоров для фарширования; подготовка фаршей, приготовление фаршированных овощей; - приготовление закусок из маринованных овощей, овощной икры; - 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 простого 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.	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора, в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления; приготовления различными методами, творческого оформлениия эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления; -упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления; -контроля хранения и	
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	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.		

сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовление: салата из креветок, кальмаров с горчичной заправкой, салата из морской капусты; - Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы кулинарного изготовления; (отварной, припущенной, жареной): рыбы с гарниром, рыбы под майонезом, рыбы заливной (массового изготовления), рыбы фаршированной (батоном), рыбы в томатном маринаде; - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание -кейтеринг); - оформление и отпуск холодных блюд простого 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 простого изготовления для отпуска на вынос; - обеспечение требуемой температуры отпуска; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов хассп).	расхода продуктов.	
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей	- Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы простого 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;		

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- творческое оформление и эстетичная подача: нарезание, порционирование, сервировка, глазирование ланспиком, отделка из корнетика или кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание; - обеспечение требуемой температуры отпуска; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). обеспечение требуемой температуры отпуска. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
ПК 3.7 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	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.		

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

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

проходившего(-ую) учебную практику в _____
наименование организации, структурного подразделения
по профессиональному модулю ПМ 03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

с _____ по _____.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

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

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____ (_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.
202_ г.

Приложение Е

ТАБЕЛЬ УЧЕТА ВРЕМЕНИ НАХОЖДЕНИЯ НА ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____

(Фамилия Имя Отчество обучающегося, номер группы)

Р - рабочий день,
В - выходные дни и нерабочие праздничные дни,
Б - временная нетрудоспособность,
ПР - прогул.

_____20___г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Итого отработано за месяц	Кол-во дней неявок	Из них		Кол-во вых. и празд. дней
																		ПО болезни	прогул	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

Руководитель практики от организации /_____/
подпись Ф.И.О.

м.п.

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики по 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Анистратова Оксана Вячеславовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС
Васильченко Раиса Алексеевна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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,	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.).	12

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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 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
Промежуточная аттестация (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 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- текущий контроль;
- промежуточный контроль.

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

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

-дневник (Приложение А);
-отчет (Приложение Б);
-индивидуальное задание (Приложение В);
-аттестационный лист по практике (Приложение Г);
-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);
-табель учета времени нахождения на практике обучающегося (Приложение Е).
Приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики)

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление,	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных	

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	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;	

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	– 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,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**:

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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности : 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____

Подпись Фамилия И.О.

Руководитель практики
от организации

_____

Подпись Фамилия И.О.

М.П.

Калининград, 20_

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

прохождения производственной практики

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

Поспециальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение В

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 Г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающегося_____

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

Место практики _____

наименование организации (предприятия)

Сроки прохождения практики: _____

Группы _____ Специальность_____

Характеристика деятельности:

Деятельность обучающегося на производственной практике, направлена на формирование, закрепление, развитие общих и профессиональных компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Код компетенций	**Наименование общих/профессиональных компетенций**	**Результат (освоена / не освоена)**
ОК 01	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;	
ОК 02	Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
ОК 03	Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
ОК 04	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ОК 05	Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
ОК 06	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
ОК 07	Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,	

	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
ОК 09	Контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности. Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
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	

Руководитель практики от организации/_____/ _____
подпись Ф.И.О.

м.п.

Руководитель практики от РАНХиГС /_____**/** _____
подпись Ф.И.О.

Наимен. проф. компетенций	Виды выполняемых работ	Приобретение практического опыта	Оценка качества выполнения работ
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	- 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	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости	

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	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	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,	

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		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	

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося

_____

Фамилия, Имя, Отчество, номер группы

Программу практики студент выполнил: полностью, частично, не выполнил.

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет.

Замечания по соблюдению техники безопасности: имеет, не имеет.

Замечания о поведении в трудовом коллективе: имеет, не имеет.

Отношение к порученным заданиям: () старательный, () инициативный, () коммуникабельный, () аккуратный, () исполнительный, () интерес к работе. С коллективом сотрудников общение: наладил, не наладил.

Особые показатели, характеристики, рекомендации.

_____

_____

_____

Рекомендуемая оценка по практике _____

Дата

Руководитель практики от организации/_____/

подпись Ф.И.О.

м.п.

Приложение Е

ТАБЕЛЬ УЧЕТА ВРЕМЕНИ НАХОЖДЕНИЯ НА ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____

(Фамилия Имя Отчество обучающегося, номер группы)

Р - рабочий день,
В - выходные дни и нерабочие праздничные дни,
Б - временная нетрудоспособность,
ПР - прогул.

_____20___г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Итого отработано за месяц	Кол-во дней неявок	Из них		Кол-во вых. и празд. дней
																		ПО болезни	прогул	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

Руководитель практики от организации /_____/
подпись Ф.И.О.

м.п.

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики по 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

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

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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	- 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	- 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	- 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 .	- 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	- 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	- 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 **ПК 4.3**. Осуществлять	- Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие готовой продукции (внешнему виду, форме, вкусу, консистенции, выходу и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных, горячих десертов, напитков массового изготовления, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

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	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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики по 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

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

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики по 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:

Юдина Татьяна Григорьевна, мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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 - 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 простого 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 простого 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 простого изготовления
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках 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 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 простого изготовления;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий промтого изготовления;
- упаковке, хранении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления с учетом требований к безопасности;

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

- контроле хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого 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 простого изготовления;

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

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос хлебобулочные, мучные кондитерские изделия простого 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 простого 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, 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 простого 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);	**6**

	начинок из фруктов и ягод; определение температурного и временного режимов приготовления, признаков готовности; - формирование вкуса и аромата в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; фаршей и начинок; - определение целевого назначения, правил использования приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; - оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и 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 простого 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,	**24**

	эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос.	
Тема 5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий простого 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.	**12**

Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов простого 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.	**10**

Тема 7 Адаптация рецептур	- Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; -точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления, -проведение мастер-класса и презентации для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления, - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки.	**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 учебной практики студент должен предоставить:

-дневник (Приложение А);
-отчет (Приложение Б);
-индивидуальное задание (Приложение В);
-аттестационный лист по практике (Приложение Г);
-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);
-табель учета времени нахождения на практике обучающегося (Приложение Е).

Приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики)

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

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 простого изготовления 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 **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	- Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого 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 инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, оборудованием для вакуумирования, упаковки; -соответствие хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (внешнего	. **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических

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	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 простого 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 простого изготовления для отпуска на вынос.	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 числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; -точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления, -проведение мастер-класса и презентации для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

	простого 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 по учебной практике. Зачёт с оценкой
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	

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование модуля: ПМ 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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с _____ по _____

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

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202_ г.

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
прохождения учебной практики

студента (ки) _____ группы _____ курса

_____
Фамилия имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование 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

Место прохождения практики: _____

Период прохождения практики: с _____по _____20___ г.

Руководитель практики
от образовательной организации: _____
подпись *Ф.И.О*

Руководитель практики
от организации: _____
подпись *Ф.И.О*

М.П.

Калининград, 202_

Приложение В

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
на учебную практику

Тема задания: 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

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 Г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающегося_____

проф. модуль 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

Место практики _____
наименование организации (предприятия)

Сроки прохождения практики: с «___» _____ 20___г. по «___» _____ 20___ г.

Группы Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело

Характеристика деятельности:
Деятельность обучающегося на учебной практике, направлена на формирование, закрепление, развитие общих и профессиональных компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью 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

Код компетенций	**Наименование общих/профессиональных компетенций**	**Результат (освоена/ не освоена)**
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.	
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.	

Руководитель практики от организации/_____/ _____

подпись Ф.И.О.

м.п.

Руководитель практики от РАНХиГС /_____/

подпись Ф.И.О.

ФИО студента № группы

Наименование профессиональных компетенций (ПК)	Виды выполняемых работ	Приобретение практического опыта	Оценка качества выполнения работ
пк 5.1 организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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. - 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, 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.	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке 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, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления;	

пк 5.2 осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- подбор и подготовка сырья для приготовления сиропов (кофейного; сиропа для пропитки); определение температурного и временного режимов варки, признаков их готовности; - подготовка сырья для приготовления желе на основе соков, сиропов, фруктовых отваров (одноцветных, многоцветных), определение температурного и временного режимов приготовления, охлаждения, признаков готовности; - подготовка сырья для приготовления основных кремов: сливочных, белковых, из сливок, определение температурного и временного режимов взбивания, признаков готовности; - подготовка сырья для приготовления крема заварного, определение температурного и временного режимов варки крема, признаков его готовности; - приготовление посыпок, крошек из различного вида выпеченных заготовок (песочного, слоёного, бисквитного теста); - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления для использования: гелей, глазурей, шоколада, определение степени их готовности к использованию; - подготовка сырья для приготовления фаршей (из - мяса, рыбы, картофеля, лука с яйцом, круп, творога); начинок из фруктов и ягод; определение температурного и временного режимов приготовления, признаков готовности; - формирование вкуса и аромата в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; фаршей и начинок; - определение целевого назначения, правил использования приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; - оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; обеспечение температурного и временного режимов их безопасности в процессе приготовления, хранения и использования; - корректное использование цветных разделочных досок .	-подготовки к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; -приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; -упаковки, хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; -контроля хранения и расхода продуктов,	

		используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления.	
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 .	- 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; - 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;	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке 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, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; -подготовки к использованию и хранении	

	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 простого изготовления; - 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.	отделочных полуфабрикатов промышленного производства - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; -приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; -упаковки, хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; -контроля хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления	
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.	-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.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления.	
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.	-- 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 простого изшотовления: - 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; обеспечение безопасности в режимов хранения и реализации готовых тортов и пирожных простого изготовления 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);		
пк 5.6 осуществлять разработку, адаптацию рецептур	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; -точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их		

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	требованиям по безопасности продукции; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления, -проведение мастер-класса и презентации для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления, - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки.		

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента (ку) _____ группы_____курса_____
Ф.И.О.

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

с _____ по _____.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

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

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____ (_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.
2026 г.

Приложение Е

ТАБЕЛЬ УЧЕТА ВРЕМЕНИ НАХОЖДЕНИЯ НА ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____

(Фамилия Имя Отчество обучающегося, номер группы)

Р - рабочий день,
В - выходные дни и нерабочие праздничные дни,
Б - временная нетрудоспособность,
ПР - прогул.

_____20___г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Итого отработано за месяц	Кол-во дней неявок	Из них		Кол-во вых. и празд. дней
																		ПО болезни	прогул	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

Руководитель практики от организации /_____/
подпись Ф.И.О.

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики по 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Васильченко Раиса Алексеевна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС
Тищенко Надежда Викторовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС
Хусаинова Мария Николаевна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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
6	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):

2.1 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 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
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

3.2 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	**12**

	«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;	
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. − 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.	**6**

	− 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. − 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.	**6**
Тема 8. Организация приготовления, приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста	− определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. − 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», «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.	**12**
Тема 9. Организация приготовления и	− определение качества основного и дополнительного сырья для приготовления полуфабрикатов, используемых для приготовления и оформления праздничных тортов.	**12**

приготовление праздничных тортов из различного вида теста	− 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.	
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 авторских сложных мучных кондитерских изделий	− выбор вариантов и способов отделки брендовых и авторских сложных кондитерских изделий с учетом потребностей потребителей. − использование сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара, шоколада, цукатов. − анализ организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, изделий из сахара, шоколада, приготавливаемых на предприятии	**12**
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 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:

- дневник (Приложение А);
- отчет (Приложение Б);
- индивидуальное задание (Приложение В);
- аттестационный лист по практике (Приложение Г);
- характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);
- табель учета времени нахождения на практике обучающегося (Приложение Е).

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

Результаты проф/компетенций (ПК)	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;	**Текущий контроль:** - наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета, - выполнение отчета
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных	**Текущий контроль:** - наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета,

	кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	- выполнение отчета
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/спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	**Текущий контроль:** - наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета, - выполнение отчета
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	- 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, 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;	**Текущий контроль:** - наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета, - выполнение отчета

	- 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	сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос;	**Текущий контроль:** - наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета, - выполнение отчета
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - 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,	**Текущий контроль:** - наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета, - выполнение отчета

	разработанной документации); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, м.к.и. 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;	**Текущий контроль:** - 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;	**Текущий контроль:** - наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета, - выполнение отчета
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	**Текущий контроль:** - наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета, - выполнение отчета
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);	- наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета, - выполнение отчета

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик;	- наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета, - выполнение отчета
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	- наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики; - ведение отчета, - выполнение отчета
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практики, ведение отчета, выполнение отчета. **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка защиты отчета по **ПП 05.01**

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК
прохождения производственной практики

студента (ки) _____ группы _____ курса

_____

Фамилия имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование модуля: ПМ.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

Место прохождения практики: _____

Период прохождения практики: с _____по _____20___ г.

Руководитель практики
от образовательной организации: _____
подпись *Ф.И.О*

Руководитель практики
от организации: _____

М.П.

Калининград, 202_

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
прохождения производственной практики

студента (ки) _____ группы _____ курса

_____

Фамилия имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование 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

Место прохождения практики: _____

Период прохождения практики: с _____по _____20___ г.

Руководитель практики
от образовательной организации: _____
подпись *Ф.И.О*

Руководитель практики
от организации: _____
подпись *Ф.И.О*

М.П.

Калининград, 202_

Приложение В

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на производственную практику

студента (ки) _____ группы _____ курса

_____

Фамилия имя Отчество

Место прохождения практики: _____

Тема задания: 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

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1. Введение: представьте краткую характеристику базового предприятия (местонахождение, тип предприятия) и технологического процесса по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий на предприятии. Опишите в отчете, как на данном предприятии осуществляется техника безопасности, охрана труда и пожарная безопасность, отметьте, каким образом вы прошли инструктаж. Затем перейдите к основному процессу прохождения производственной практики (ПП 05.01).
2. Изучите на базовом предприятии и отметьте в отчёте, вопросы связанные с организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
3. Изучите на базовом предприятии и отметьте в отчёте, вопросы, связанные с приготовлением и хранением отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на базовом предприятии.
4. Осуществите участие в оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента на базовом предприятии с учетом потребностей различных категорий потребителей и опишите его в отчете по практике.
5. Осуществите участие в подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на базовом предприятии.
6. Осуществите участие в осуществлении приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента и осуществлении разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных.

Руководитель практики от Академии _____

Подпись Фамилия И.О.

Руководитель практики от профильной организации _____

Подпись Фамилия И.О.

Задание принял к исполнению _____

Подпись Фамилия И.О.

Приложение Г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающегося_____
__
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.
Место практики

_____

наименование организации (предприятия)

Сроки прохождения практики: с «___» _____ 20___г. по «___» _____ 20___ г.

Группы _____ Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Характеристика деятельности: деятельность обучающегося на производственной практике, направлена на формирование, закрепление, развитие общих и профессиональных компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью по 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»

Код компетенций	**Наименование общих/профессиональных компетенций**	**Результат** *(освоена / не освоена)*
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.	
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	

М.П.

Руководитель практики от организации _____

подпись *Ф.И.О.*

Руководитель практики от РАНХиГС _____

подпись *Ф.И.О.*

_____

ФИО студента

Наименование профессиональных компетенций (ПК)	**Виды выполняемых работ**	**Приобретение практического опыта**	**Оценка качества выполнения работ**
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных п/ф; - подготовки к использованию и хранения отделочных п/ф промышленного производства;	
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	- 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;	
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	- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	
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	- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в	- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,	

	том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____
Фамилия, Имя, Отчество, номер группы

Программу практики студент выполнил: полностью, частично, не выполнил.

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет.

Замечания по соблюдению техники безопасности: имеет, не имеет.

Замечания о поведении в трудовом коллективе: имеет, не имеет.

Отношение к порученным заданиям: ( ) старательный, ( ) инициативный, ( ) коммуникабельный, ( ) аккуратный, ( ) исполнительный, ( ) интерес к работе.

С коллективом сотрудников общение: наладил, не наладил.

Особые показатели, характеристики, рекомендации: _____

_____

_____

Рекомендуемая оценка по практике: _____

Дата: «___» _____ 20_____ г.

М.П.

Руководитель практики от организации _____ /_____/
подпись *Ф.И.О.*

Приложение Е

ТАБЕЛЬ УЧЕТА ВРЕМЕНИ НАХОЖДЕНИЯ НА ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____ _____

Фамилия Имя Отчество обучающегося *номер группы*

Р - рабочий день,
В - выходные дни и нерабочие праздничные дни,
Б - временная нетрудоспособность,
ПР - прогул.

Сроки прохождения практики: с «___» _____ 20___г. по «___» _____ 20___ г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Итого отработано за месяц *(кол/во дней)*	Кол/во дней неявок	Из них		Кол-во выходных и праздничных дней
																		по болезни	прогулы	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

М.П.

Руководитель практики от организации _____

Подпись *Ф.И.О.*

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики по модулю

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

набор 2024г.

Калининград, 2026

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

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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 санитарными нормами. 18. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 19. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.	30

	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 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848.html (дата обращения: 12.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106848

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

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

Дополнительная литература

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

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

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

– текущий контроль;
– промежуточный контроль.

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

Промежуточная аттестация представляет собой проверку руководителем оформленного дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва о работе студента, аттестационного листа и приема защиты отчета. По результатам производственной практики студент должен предоставить:
-дневник (Приложение А);
-отчет (Приложение Б);
-индивидуальное задание (Приложение В);
-аттестационный лист по практике (Приложение Г);
-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);
-табель учета времени нахождения на практике обучающегося (Приложение Е).
Приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики)

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

Код и наименование профессиональных/общих 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	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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты

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	точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; правильность выбора, оформления 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;	отчета по производственной практике

	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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

прохождения производственной практики

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение В

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 Г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающегося_____

проф. модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Место практики _____

_____

наименование организации (предприятия)

Сроки прохождения практики: _____

Группы _____ Специальность_____

Характеристика деятельности:
Деятельность обучающегося на производственной практике, направлена на формирование, закрепление, развитие общих и профессиональных компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Код компетенций	**Наименование общих/профессиональных компетенций**	**Результат (освоена/ не освоена)**
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.	
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	

Руководитель практики от организации/_____/ _____
подпись Ф.И.О.

м.п.

Руководитель практики от РАНХиГС /_____/ _____
подпись Ф.И.О.

_____

ФИО студента

Наимен. проф. компетенций	**Виды выполняемых работ**	**Приобретение практического опыта**	**Оценка качества выполнения работ**
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 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. 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.	-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	
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.			

_____

ФИО студента

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	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 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. 20. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 21. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. 22. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 23. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля. 24. Участие в составлении табеля учета рабочего времени	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.	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте			

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося

_____

Фамилия, Имя, Отчество, номер группы

Программу практики студент выполнил: полностью, частично, не выполнил.

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет.

Замечания по соблюдению техники безопасности: имеет, не имеет.

Замечания о поведении в трудовом коллективе: имеет, не имеет.

Отношение к порученным заданиям: ( ) старательный, ( ) инициативный, ( ) коммуникабельный, ( ) аккуратный, ( ) исполнительный, ( ) интерес к работе. С коллективом сотрудников общение: наладил, не наладил.

Особые показатели, характеристики, рекомендации.

_____

_____

_____

Рекомендуемая оценка по практике _____

Дата

Руководитель практики от организации/_____/

подпись Ф.И.О.

м.п.

Приложение Е

ТАБЕЛЬ УЧЕТА ВРЕМЕНИ НАХОЖДЕНИЯ НА ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____

(Фамилия Имя Отчество обучающегося, номер группы)

Р - рабочий день,
В - выходные дни и нерабочие праздничные дни,
Б - временная нетрудоспособность,
ПР - прогул.

_____20___г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Итого отработано за месяц	Кол-во дней неявок	Из них		Кол-во вых. и празд. дней
																		ПО болезни	прогул	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

Руководитель практики от организации /_____/
подпись Ф.И.О.

м.п.

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики по модулю

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

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:

Юдина Татьяна Григорьевна, мастер производственного обучения Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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
	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.

1.2 Цели и задачи учебной практики

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

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

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

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

- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию;

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

- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;

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

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

-эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую 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

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 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер) 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 профессиональных компетенций**
ПК 7.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции

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	- 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; - техника работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса;	**12**

	- 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	-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; - порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления для подачи с учетом соблюдения выхода	**30**

	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	- 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); - 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	**12**

	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	-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 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	**12**

	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 продукции (процеживание, просеивание, протирание, замешивание, измельчение, формование сырья), - выполнение задания (заказа) по приготовлению различных видов теста, фаршей , начинок, полуфабрикатов для кондитерской продукции: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - выполнение задания (заказа) по приготовлению кондитерской продукции в соответствии заданием (заказом). - подготовка к реализации (презентации) готовой кондитерской продукции с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - упаковка готовой кондитерской продукции на вынос и для транспортирования. - подготовка презентации кондитерской продукции под руководством кондитера - прием и оформление платежей за кондитерскую 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 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.

Дополнительные источники

1. 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.

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 учебной практики студент должен предоставить:

дневник (Приложение А);

- отчет (Приложение Б);
- индивидуальное задание (Приложение В);
- аттестационный лист по практике (Приложение Г);
- характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);
- табель учета времени нахождения на практике обучающегося (Приложение Е).

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

1.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	-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. - - утилизация непищевых отходов; - рациональность распределения времени на выполнение задания. - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки. - корректное использование цветных разделочных досок. -- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов - проведение текущей уборки рабочего места. - 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) - составление заявки на сырье, продукты;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта -зачет по учебной практике.
ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий)	- Подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, кролика с учетом их вида, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - 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.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация**:

	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); - 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; -рациональное использование сырья при приготовлении горячей кулинарной продукции. - планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам. - 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. - эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления для отпуска на вынос. - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном о - Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - защиты отчета - зачет по учебной практике

	подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, кулинарных изделий и закусок простого изготовления; - экономное использование ресурсов: продуктов, времени. энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, 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 простого изготовления для отпуска на вынос;	
ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	-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 простого 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. 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, творческого оформления и подготовки к реализации холодных,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - зачет по учебной практике.

	горячих десертов, напитков простого изготовления, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - соответствие 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; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос.	
ПК7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.	- 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 простого 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 инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по учебной практике. **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения:

	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 простого 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 простого изготовления для отпуска на вынос.	- практических заданий по учебной практике - ведения отчёта - выполнения отчёта - зачет по учебной практике.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	

деятельности.		
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

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с _____ по _____

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

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 202_ г.

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ
прохождения учебной практики

студента (ки) _____ группы _____ курса

_____
Фамилия имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики: _____

Период прохождения практики: с _____по _____20___ г.

Руководитель практики
от образовательной организации: _____
подпись *Ф.И.О*

Руководитель практики
от организации: _____
подпись *Ф.И.О*

М.П.

Калининград, 202_

Приложение В

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
на учебную практику

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

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_____

Приложение Г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающегося_____

проф. модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)
Место практики _____
наименование организации (предприятия)

Сроки прохождения практики: с «___» _____ 20___г. по «___» _____ 20___ г.

Группы Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело

Характеристика деятельности:
Деятельность обучающегося на учебной практике, направлена на формирование, закрепление, развитие общих и профессиональных компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

Код компетенций	**Наименование общих/профессиональных компетенций**	**Результат (освоена/ не освоена)**
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.	
ПК 7.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.	
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	
ПК 7.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	
ПК 7.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	

Руководитель практики от организации/_____/ _____
подпись Ф.И.О.

м.п.

Руководитель практики от РАНХиГС /_____/
подпись Ф.И.О.

ФИО студента № группы

Наименование профессиональных компетенций (ПК)	**Виды выполняемых работ**	**Приобретение практического опыта**	**Оценка качества выполнения работ**
ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.	- 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. - - утилизация непищевых отходов; - рациональность распределения времени на выполнение задания. - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки. - корректное использование цветных разделочных досок. -- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов - проведение текущей уборки рабочего места. - 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) - составление заявки на сырье, продукты;	-Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, и кулинарных изделий; -подготовки товарных отчетов по приготовлению полуфабрикатов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий - подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, холодных блюд, полуфабрикатов, кулинарных изделий; -подготовки оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов, горячих блюд, холодных блюд, и кулинарных изделий;	
ПК 7.2 Выполнение заданий повара по	. Подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, кролика с учетом их вида, размера, технологических	- приготовления и оформления горячей кулинарной продукции ,холодной кулинарной	

приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	свойств, кулинарного назначения; - 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. 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); - 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; -рациональное использование сырья при приготовлении горячей кулинарной продукции. - планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие	продукции, кулинарных изделий; закусок. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий; закусок; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий; закусок; -подготовки товарных отчетов по приготовлению полуфабрикатов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, холодных блюд, полуфабрикатов, кулинарных изделий; закусок; -подготовки оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов, горячих блюд, холодных блюд ,кулинарных изделий; закусок. - приготовления и оформления горячей кулинарной продукции ,холодной кулинарной продукции, кулинарных	

	процессов инструкциям, регламентам. - 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. - эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления для отпуска на вынос. - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок простого изготовления требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном о - Планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, кулинарных изделий и закусок простого изготовления; - экономное использование ресурсов: продуктов, времени. энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, 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:	изделий; закусок.	

	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 простого изготовления для отпуска на вынос;		
ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	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 простого 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. - 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	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; -- контроле хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления холодных, горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления. - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и	

	конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	горячих десертов, напитков простого изготовления; - хранении с учетом температуры подачи холодных	
ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	-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, творческого оформления и подготовки к реализации холодных, горячих десертов, напитков простого изготовления, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - 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; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос. - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого	и горячих десертов, напитков простого изготовления на раздаче; - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; - контроле качества и безопасности холодных, горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; - проводить текущие уборки	

	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 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; - корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого 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 простого	рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - порционирования (комплектовать), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности холодных и горячих десертов, напитков , хлебобулочных, мучные кондитерских изделий простого изготовления; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления, (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); -- консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления, эффективного использования профессиональной терминологии;	

	изготовления для отпуска на вынос.		

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

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

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

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

с _____ по _____.

Количество выходов на работу _____ дней.

Пропущено _____ дней.

Программу практики выполнил _____
полностью / частично

Замечания по трудовой дисциплине: имеет / не имеет

Замечания по качеству выполненных работ: имеет / не имеет

Замечания по технике безопасности: имеет / не имеет

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая / низкая / удовлетворительная

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет / не имеет

Поощрения: не имеет / имеет за _____
_____

Взыскания: не имеет / имеет за _____
_____

Отношение к работе _____
_____

Особые показатели и характеристики _____
_____
_____
_____
_____

Рекомендуемая оценка по результатам практики _____ (_____)

Руководитель практики от организации _____ / _____
подпись

М. П.

2026 г.

Приложение Е

ТАБЕЛЬ УЧЕТА ВРЕМЕНИ НАХОЖДЕНИЯ НА ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____

(Фамилия Имя Отчество обучающегося, номер группы)

Р - рабочий день,
В - выходные дни и нерабочие праздничные дни,
Б - временная нетрудоспособность,
ПР - прогул.

_____20___г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Итого отработано за месяц	Кол-во дней неявок	Из них		Кол-во вых. и празд. дней
																		ПО болезни	прогул	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

Руководитель практики от организации /_____/
подпись Ф.И.О.

м.п.

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики по модулю

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

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Тищенко Надежда Викторовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
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

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 продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера;
- изготовления кондитерской продукции по заданию кондитера;
- презентации кондитерской продукции под руководством кондитера;

приемки и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;

- упаковки готовой кондитерской 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 продукции;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего – 180 часов, в том числе:
в рамках освоения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер – 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):

2.1 Перечень общих компетенций

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

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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 межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
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.	Организовывать выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.2	Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Организовывать выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.4	Осуществлять выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы производственной практики	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 оборудования .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 (вакуумрование, 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	18
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	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	48

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,	30

	доведение до вкуса. 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	40

	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 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	52

	питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Консультации		**2**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**6**
Всего		**180**

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 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 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.

Дополнительные источники

1.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.

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:

- Дневник (Приложение А)
- Отчет о прохождении практики (Приложение Б)
- Аттестационный лист по практике (Приложение В)
- Характеристика (Приложение Г)
- Индивидуальное задание (Приложение Д)
- Приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики)
- Табель учета времени нахождения на практике обучающегося (Приложение Е)

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

Код и наименование профессиональных/общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Организовывать выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара **ПК 7.2** Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий **ПК 7.3**Организовывать выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места **ПК 7.4**Осуществлять выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции **ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. **ОК 02.** Использовать современные средства	- 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, хлебобулочных и кондитерских изделий; - 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

поиска,анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	чистом виде во время работы, - соответствие времени выполнения работ нормативам; - 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. – обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиа ресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) – грамотность устной и письменной речи,	
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		
ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК05. 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 межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– ясность формулирования и изложения мыслей - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК07. 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		

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

прохождения производственной практики

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____

Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение В

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 Г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающегося_____

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

Место практики _____

наименование организации (предприятия)

Сроки прохождения практики: _____

Группы _____Специальность_____

Характеристика деятельности:
Деятельность обучающегося на производственной практике, направлена на формирование, закрепление, развитие общих и профессиональных компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер) МДК 07.01 Организация деятельности повара

Код компетенций	**Наименование общих/профессиональных компетенций**	**Результат (освоена/ не освоена)**
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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ПК 7.1	Организовывать выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	

ПК 7.2	Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
ПК 7.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	
ПК 7.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	

Руководитель практики от организации/_____/ _____
подпись Ф.И.О.

м.п.

Руководитель практики от РАНХиГС /_____**/** _____
подпись Ф.И.О.

Наимен. проф. компетенций	Виды выполняемых работ	Приобретение практического опыта	Оценка качества выполняемых работ
ПК 7.1. Организовывать выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	– 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;	− 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;	
ПК 7.2 Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	– 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;		

ПК 7.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	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 простого 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. - 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);	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; -- контроле хранения и расхода продуктов, используемых для приготовления холодных, горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления. - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков простого изготовления; - хранении с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков простого изготовления на раздаче; - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного	

ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	-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, творческого оформления и подготовки к реализации холодных, горячих десертов, напитков простого изготовления, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - 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; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос. - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого 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	производства - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; - контроле качества и безопасности холодных, горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления; - проводить текущие уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - порционирования (комплектовать), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности холодных и горячих десертов, напитков хлебобулочных, мучные кондитерских изделий простого изготовления; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским 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; - корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого 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 простого изготовления для отпуска на вынос.	раздачи, на вынос холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления, (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); -- консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий простого изготовления, эффективного использования профессиональной терминологии;	

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося

_____

Фамилия, Имя, Отчество, номер группы

Программу практики студент выполнил: полностью, частично, не выполнил.

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет.

Замечания по соблюдению техники безопасности: имеет, не имеет.

Замечания о поведении в трудовом коллективе: имеет, не имеет.

Отношение к порученным заданиям: () старательный, () инициативный, () коммуникабельный, () аккуратный, () исполнительный, () интерес к работе. С коллективом сотрудников общение: наладил, не наладил.

Особые показатели, характеристики, рекомендации.

_____

_____

_____

Рекомендуемая оценка по практике _____

Дата

Руководитель практики от организации/_____/

подпись Ф.И.О.

м.п.

Приложение Е

ТАБЕЛЬ УЧЕТА ВРЕМЕНИ НАХОЖДЕНИЯ НА ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____

(Фамилия Имя Отчество обучающегося, номер группы)

Р - рабочий день,
В - выходные дни и нерабочие праздничные дни,
Б - временная нетрудоспособность,
ПР - прогул.

_____20___г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Итого отработано за месяц	Кол-во дней неявок	Из них		Кол-во вых. и празд. дней
																		ПО болезни	прогул	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

Руководитель практики от организации /_____/

подпись Ф.И.О.

м.п.

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики
(по профилю специальности)

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

набор 2024г.

Калининград, 2026

Настоящая рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и разработана в соответствии с: требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ

Составитель:
Анистратова Оксана Вячеславовна, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	15
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения рабочей программы

Производственная практика (по профилю специальности) 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 (по профилю специальности) практики разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности и трудовых функций:

-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

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара;

- Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера.

1.2 Цели и задачи производственной (по профилю специальности) практики

Основной целью производственной (по профилю специальности) практики является подготовка студентов к решению организационно-технологических задач на производстве в соответствии с профилем специализации. Формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта;

1.2.1 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 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.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование профессиональных компетенций**
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ПК.7.1	Организовывать выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК.7.2	Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.7.3	Организовывать выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.4	Осуществлять выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен приобрести

практический опыт:

✓разработки ассортимента кулинарной и кондитерской 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.

уметь:

✓ организовывать технологический процесс производства кулинарной и кондитерской 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 (по профилю специальности) практики – 144 часа, в форме практической подготовки 144ч

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов и тем	Содержание практики	Количество часов
Тема 1. 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
Тема 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих	- 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;	28

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 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;	
Тема 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	- 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

Тема 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	- 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 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.	14
Тема 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	- 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;	8

видов, форм обслуживания	- выбор методов контроля качества и безопасности готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - анализ ассортимента готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - разработка ассортимента готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оформление нормативных документов на готовые сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	
Тема 6. 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; - расчет заработной платы; - расчет экономических показателей структурного подразделения; - организация и оценка работы коллектива и исполнителей; - разработка оценочных задания и нормативно-технологических документов.	16

Тема 7. 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 продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; – подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера; – изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера; – презентация кондитерской продукции под руководством кондитера; – прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера; – упаковка готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера.	30
	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	6
	Всего	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики (по профилю специальности) обеспечена материально-технической базой, предусмотренной образовательной программой по специальности 43.02.15 «*Поварское и кондитерское дело*». Перечень оборудования, технических средств обучения, программного обеспечения и учебно-методических материалов приведён в ОП СПО по специальности (раздел 6 п. 6.2 «Материально-техническое обеспечение учебного процесса»).

3.2 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.

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»)

3.2.1 Основные источники

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

2.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.

3.2.2 Дополнительные источники

1.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

2.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.

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.

3.2.3Интернет-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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) 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 (по профилю специальности) практики студент должен предоставить:
-дневник (Приложение А);
-отчет (Приложение Б);
-индивидуальное задание (Приложение В);
-аттестационный лист по практике (Приложение Г);
-характеристику на обучающегося от руководителя практики организации (Приложение Д);
-табель учета времени нахождения на практике обучающегося (Приложение Е).
Приложения (другие документы, подтверждающие освоение студентом знаний, умений и навыков при прохождении практики)

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, вид деятельности)	**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 практике (по профилю специальности), ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой по производственной практике (по профилю специальности).
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 Организовывать выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара **ПК.7.2** Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий **ПК.7.3** Организовывать выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места **ПК 7.4** Осуществлять выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	- 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 продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; - подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера; - изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера; - презентация кондитерской продукции под руководством кондитера; - прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера; - упаковка готовой кондитерской 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 практике (по профилю специальности) , ведение отчета, выполнение отчета, зачет с оценкой по производственной практике (по профилю специальности).
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,	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	

использовать знания по правовой и 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- знание и использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
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 (по профилю специальности)

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

ОТЧЕТ

прохождения производственной практики (по профилю специальности)

Студента (ки) группы курса

_____

Фамилия Имя Отчество

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Место прохождения практики:

Период прохождения практики: с по 20_ г.

Руководитель практики
от образовательной организации

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики
от организации

_____ _____
Подпись *Фамилия И.О.*

М.П.

Калининград, 20_

Приложение В

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на производственную практику (по профилю специальности)

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 Г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Обучающегося_____
_____

Место практики _____
_____
наименование организации (предприятия)
Сроки прохождения практики: _____

Группы _____ Специальность_____

Характеристика деятельности:
Деятельность обучающегося на производственной практике (по профилю специальности), направлена на формирование, закрепление, развитие общих и профессиональных компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Код компетенций	**Наименование общих/профессиональных компетенций**	**Результат (освоена / не освоена)**
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	

	иностранном языках.	
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	Организовывать выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	
ПК.7.2	Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
ПК.7.3	Организовывать выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	
ПК 7.4	Осуществлять выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	

Руководитель практики от организации/_____/ _____

подпись Ф.И.О.

м.п.

Руководитель практики от РАНХиГС /_____/ _____

подпись Ф.И.О.

_____

ФИО студента, №группы

Наимен. проф. Компетенций, вид деятельности	**Виды выполняемых работ**	**Приобретение практического опыта**	**Оценка качества выполнения работ**
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.	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;	
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	– организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на производстве;		

_____

ФИО студента, №группы

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	– 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.	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	
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	– организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на производстве; – анализ организации кондитерского цеха на предприятии;		

_____

ФИО студента, №группы

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	– 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.	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.	
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 Организовывать выполнение	- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;		

_____

ФИО студента, №группы

подготовительных работ по подготовке рабочего места повара **ПК.7.2** Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий **ПК.7.3** Организовывать выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места **ПК 7.4** Осуществлять выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	- 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 продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; - подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера; - изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера; - презентация кондитерской продукции под руководством кондитера; - прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера; - упаковка готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера.		

Приложение Д

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося

_____

Фамилия, Имя, Отчество, номер группы

Программу практики студент выполнил: полностью, частично, не выполнил.

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет.

Замечания по соблюдению техники безопасности: имеет, не имеет.

Замечания о поведении в трудовом коллективе: имеет, не имеет.

Отношение к порученным заданиям: ( ) старательный, ( ) инициативный, ( ) коммуникабельный, ( ) аккуратный, ( ) исполнительный, ( ) интерес к работе. С коллективом сотрудников общение: наладил, не наладил.

Особые показатели, характеристики, рекомендации.

_____

_____

_____

Рекомендуемая оценка по практике _____

Дата

Руководитель практики от организации/_____/

подпись Ф.И.О.

м.п.

Приложение Е

ТАБЕЛЬ УЧЕТА ВРЕМЕНИ НАХОЖДЕНИЯ НА ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

_____

(Фамилия Имя Отчество обучающегося, номер группы)

Р - рабочий день,
В - выходные дни и нерабочие праздничные дни,
Б - временная нетрудоспособность,
ПР - прогул.

_____20___г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Итого отработано за месяц	Кол-во дней неявок	Из них		Кол-во вых. и празд. дней
																		ПО болезни	прогул	
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					

Руководитель практики от организации /_____/
подпись Ф.И.О.

м.п.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной практики)

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

набор 2024

Калининград ,2026

Фонд оценочных средств учебной практики разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства 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 РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 4

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной практики профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК1.1. ПК1.2. ПК1.3. ПК1.4.	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; -осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; -проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - обработки различными методами традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов массового изготовления; -упаковки, хранения готовых полуфабрикатов массового изготовления и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; -контроля хранения и расхода продуктов.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

- Зачет **с оценкой;**

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1.Формы промежуточного контроля

- Зачет с оценкой**;**

2.Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

- отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;
- дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых

обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;
- аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;
- характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.
Основными критериями оценки являются:
- освоение соответствующих компетенций;
- самостоятельность, творческий характер выполненной работы;
- обоснованность сделанных автором выводов и предложений;
- соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.
Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

1.Перечень примерных вопросов для оценки промежуточного контроля.

1. Перечислите правила техники безопасности, санитарных норм и правил, соблюдаемых при работе в заготовочных цехах базового производства

2. Приведите перечень оборудования, инвентаря, инструментов, средств малой механизации, используемых на базовом производстве при работе в цехах (участках) по производству полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей; укажите целевое назначение оборудования, инвентаря, инструментов

3. Перечислите основные этапы подготовки рабочих мест и оборудования для приготовления полуфабрикатов.

Перечислите требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья и полуфабрикатов.

4. Приведите процесс разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов с учётом потребностей различных категорий потребителей.

5. Перечислите методы обработки, которые применяют для овощей, поступающих на базовое производство.

6. Укажите методы контроля качества и безопасности обработанного сырья и

полуфабрикатов.
7. Перечислите правила упаковки полуфабрикатов навынос.
8. Приведите виды технологического оборудования используемого при приготовлении полуфабрикатов, правила безопасной эксплуатации оборудования.
9. Перечислите основные требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при работе с полуфабрикатами.
10. Опишите последовательность технологических операций при подготовке мяса, рыбы, птицы для приготовления полуфабрикатов.
11. Как проводится бракераж полуфабрикатов и по каким критериям оценивается их качество?
12. Какие документы регламентируют процесс приготовления и хранения полуфабрикатов на предприятии общественного питания?
13. Как осуществляется расчёт массы сырья для изготовления полуфабрикатов?
14. Какие способы сокращения потерь при обработке сырья применяют на базовом производстве.
15. Каковы сроки и условия хранения различных видов полуфабрикатов?
16. Приведите процесс составления заявок на продукты и сырьё для производства полуфабрикатов из различного вида сырья.
17. Охарактеризуйте полуфабрикаты из овощей, которые готовят для холодных блюд и супов базового предприятия
18. Охарактеризуйте полуфабрикаты из овощей, которые готовят на базовом предприятии, для основных блюд и гарниров, укажи те их целевое назначение.
19. Перечислите виды рыб, морепродуктов, поступающих на базовое производство, укажите их термическое состояние, признаки доброкачественности, правила хранения до использования.
20. В зависимости от размера и кулинарного использования рыбу разделывают различными способами. Укажите, какими способами разделывают рыбу на базовом производстве, обоснуйте выбор способов разделки.
21. Приведите отличительные особенности полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья, которые готовят на базовом производстве
22. Приведите отличительные особенности полуфабрикатов из мяса, в процессе приготовления которых вы принимали участие в период учебной практики
23. Приведите отличительные особенности полуфабрикатов из птицы, в процессе приготовления которых вы принимали участие в период учебной практики.
24. Правила текущей уборки рабочего места повара заготовочного цеха в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
25.Правила подбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), - эстетичная упаковка обработанного сырья и готовых полуфабрикатов на вынос и для транспортирования.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе производственной практике)

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

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств производственной практики разработан 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.

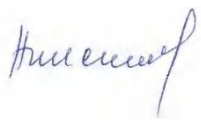
Разработчик:

Колченко И.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и поварского дела»

Протокол № 7 от 26.02 2026 г.
Председатель ПЦК О. В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 4

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной практики профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	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 их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов. .

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

- Зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1.Формы промежуточного контроля

- Зачет с оценкой;

2.Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

- отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;
- дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;
- аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;
- характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

- освоение соответствующих компетенций;
- самостоятельность, творческий характер выполненной работы;
- обоснованность сделанных автором выводов и предложений;
- соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

3. Перечень примерных вопросов для оценки промежуточного контроля:

1. Дать краткую характеристику деятельности предприятия для производства продукции общественного питания при изготовления сложных полуфабрикатов и специализированных предприятий (назначение, график работы, адрес, особенности планировки) Описать каким образом на предприятии соблюдаются правила безопасности и охрана труда (журналы регистрации инструктажей), как часто работники проходят инструктажи.
2. Опишите организацию и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, овощей.

3. Проанализируйте процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления

4. Проанализируйте процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления

5.Проанализируйте процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления

6. Проанализируйте процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления»

7. Проанализируйте каким образом на предприятии:

-происходит оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составьте заявку на получения сырья (на группу блюд) или приложите копию заявки (сырьевая ведомость дана в приложении)

- обеспечивается сохранность полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы при замораживании и при размораживании, (рассмотрев вопросы санитарной безопасности);

- контролируется хранение и расход продуктов на производстве

-контролируется выполнения сотрудниками операции технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов

Перечень вопросов и типовых практических заданий по производственной практике по ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Изложите ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Изложите ассортимент различных экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
3. Перечислите и охарактеризуйте, нормативно - технологическую документацию для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
4. Перечислите учетно-отчетную документацию приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и порядок ее оформления.
5. Изложите технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий сложного ассортимента
6. Назовите виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
7. Изложите требования к организации рабочих мест.
8. Изложите правила организации хранения сырья и материалов в цехе.
9. Изложите правила утилизации отходов.
10. Изложите товароведную характеристику сырья для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
11. Изложите правила подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента к их использованию.
12. Овощи: виды, виды нарезки, требования к качеству сырья, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

13. Грибы: виды, виды нарезки, требования к качеству сырья, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
14. Рыба: виды, холодная механическая обработка, требования к качеству сырья, условия и сроки хранения. Классификация сырья и полуфабрикатов. Использование при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
15. Нерыбное водное сырье: виды, холодная механическая обработка, требования к качеству сырья, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
16. Дичь: виды, холодная механическая обработка, требования к качеству к сырью, условия и сроки хранения. Правила формовки полуфабриката, использование панировок, пряностей, специй. Использование при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
17. Мясо: виды, холодная механическая обработка, требования к качеству сырья, условия и сроки хранения. Правила формовки полуфабриката, использование панировок, пряностей, специй,. Использование при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
18. Птица домашняя: виды, холодная механическая обработка, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила формовки полуфабриката из домашней птицы, использование панировок, пряностей, специй. Использование при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
19. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из овощей.
20. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из грибов.
21. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из птицы домашней.
22. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из дичи.
23. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из рыбы.
24. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мяса.
25. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из рубленного мяса.
26. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для разных видов тепловой обработки. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
27. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для разных видов тепловой обработки. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
28. Технология приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для разных видов тепловой обработки. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
29. Технология приготовления полуфабрикатов из дичи для разных видов тепловой обработки. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
30. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для разных видов тепловой обработки. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной практики разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства 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 РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 5

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7.	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; -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; -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; -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; -осуществлять приготовление, творческое	- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического юборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора, в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления; - приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления; - упаковки, хранении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом требований к безопасности;

	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.	- контроля качества и безопасности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

- Зачет с оценкой;

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1.Формы промежуточного контроля

- Зачет с оценкой;

2.Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

- отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;
- дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;
- аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;
- характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

- освоение соответствующих компетенций;
- самостоятельность, творческий характер выполненной работы;
- обоснованность сделанных автором выводов и предложений;
- соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента,

демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

1. Перечень примерных вопросов для оценки промежуточного контроля:

1. Приведите правила подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячей кулинарной продукции.
2. Перечислите основные виды оборудования, инвентаря, инструментов, средств малой механизации, выделите их назначение.
3. Перечислите правила техники безопасности, личной гигиены и санитарии, которые необходимо соблюдать при работе в горячем цехе.
4. Укажите наименования документов, которые являются основанием для оценки качества сырья, используемого для приготовления горячей кулинарной продукции.
5. Приведите ассортимент супов базового предприятия, включённых в цикличное меню бизнес ланчей.
6. Укажите: основное сырьё, используемое для варки бульонов,- вспомогательное сырьё, используемое для варки бульонов- последовательность технологических операций при варке бульонов для супов, признаки готовности бульонов.
7. Укажите: последовательность технологических операций при приготовлении: заправочных супов, признаки готовности заправочных супов, варианты их сервировки, технику порционирования, оформление, отпуск.
8. Выделите отличительные особенности одного вида заправочного супа , включённого в меню со свободным выбором блюд базового предприятия, укажите факторы, способствующие формированию вкуса и аромата .
9. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении одного наименования холодного супа, включённого в меню базового предприятия.
10. Выделите варианты сервировки, оформления, отпуска холодных супов на базовом производстве.
11. Приведите ассортимент горячих соусов базового производства. Перечислите основные виды сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления соусов, определите последовательность технологических операций при подготовке сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов.
12. Пооперационно приведите технологический процесс приготовления горячего соуса на мясном бульоне, включённого в меню базового предприятия, выделите компоненты сообщающие особый вкус и аромат соусу, факторы, обеспечивающие качество и безопасность соусу.
13. Приведите ассортимент блюд и гарниров из овощей , включённых в меню базового предприятия.
14. Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении одного вида гарнира из овощей, жареных основным способом, включённого в меню базового предприятия. Укажите признаки по которым определяют готовность гарнира, его целевое назначение, факторы, формирующие качество и безопасность гарниру из жареных овощей.
15. Приведите ассортимент блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, включённых в меню базового производства. Приведите органолептические показателей качества блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий Укажите

условия, сроки хранения и реализации; факторы, обеспечивающие качество и безопасность блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий на базовом производстве.

16. Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, сервировке, порционировании, отпуске одного блюда из творога, включённого в меню базового производства. Приведите факторы , определяющие качество рассмотренного блюда из творога.

17. Приведите ассортимент блюд из муки, включённых в меню базового предприятия. Укажите: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении вареников с творогом, варианты их сервировки, оформления, отпуска; условия, сроки их хранения и реализации.

18. Приведите ассортимент блюд из рыбы, включённых в меню базового предприятия.

19. Из общего ассортимента блюд из рыбы, включённых в меню базового предприятия, выделите блюда из рыбы, жареной на гриле. Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении одного, самого популярного блюда из рыбы гриль. Укажите варианты его сервировки, оформления, отпуска.

20. Пооперационно приведите технологический процесс приготовления котлет из судака , укажите признаки готовности котлет, факторы обеспечивающие качество и безопасность; варианты их сервировки, оформления, отпуска .

21. Выделите особенности технологического процесса приготовления блюда Креветки темпура, Укажите варианты сервировки блюда, оформления, отпуска; сроки его хранения и реализации.

22. Приведите ассортимент блюд из мяса, включённых в меню базового предприятия.

23. Из меню базового предприятия выделите блюда из мяса, жареного порционными кусками. Укажите особенности технологического процесса их приготовления, варианты сервировки, оформления, отпуска., условия, сроки хранения и реализации.

24. Пооперационно приведите технологический процесс приготовления бифштекса из рубленого мяса , укажите признаки его готовности , факторы обеспечивающие качество и безопасность; варианты сервировки, оформления, отпуска .

25. Пооперационно приведите технологический процесс приготовления котлет по – киевски, укажите признаки их готовности , факторы обеспечивающие качество и безопасность; варианты сервировки, оформления, отпуска .

26. Укажите показатели, которые вносят в бракеражный журнал при оценке качества горячей кулинарной продукции. .Укажите, в чьи обязанности входит ведение бракеражного журнала на производстве базового предприятия. Приведите форму бракеражного журнала.

-

-

..

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

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

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе производственной практике)

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

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств производственной практики разработан Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

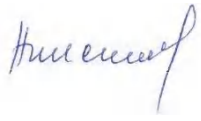
Разработчик:

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

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 6 от 20.01 2026 г.
Председатель ПЦК О. В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 5

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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 деятельности подчиненного персонала программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ОК, ПК	Умения	Практический опыт
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК2.4 ПК2.5 ПК2.6 ПК2.7 ПК2.8	- 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; – 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,	–- разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции; - контроль хранения и расхода продуктов

	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	

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

– Зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. **Формы промежуточного контроля**

– Зачет с оценкой;

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

– отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;

– дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;

– аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;

– характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

– освоение соответствующих компетенций;

– самостоятельность, творческий характер выполненной работы;

– обоснованность сделанных автором выводов и предложений;

– соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания,

несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

3. Перечень примерных заданий для оценки промежуточного контроля:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).
4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.
5. 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов и соусов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
7. 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.
8. Организация хранения готовых супов и соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
9. 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.
10. Организация хранения готовых супов и соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению гарниров в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
12. 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.
13. Организация хранения готовых гарниров на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
14. 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.
15. Организация хранения готовых гарниров на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
16. 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

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

21. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса и птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

22. Подготовка к реализации (презентации) готовых (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

23. 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.

24. Подготовка к реализации (презентации) готовых (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

25. Организация хранения готовых горячих блюд из мяса и птицы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

26. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

27. 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.

28. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

29. 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.

30. 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.

31. Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной практики разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства 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 РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 5

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт в
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7.	-организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. -Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -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; -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	-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

	потребителей, видов и форм обслуживания; -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	безопасности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления; - контроле хранения и расхода продуктов.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

- Зачет с оценкой;

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1.Формы промежуточного контроля

- Зачет с оценкой;

2.Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

-отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;

- дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;

- аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;

- характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

- освоение соответствующих компетенций;

- самостоятельность, творческий характер выполненной работы;

- обоснованность сделанных автором выводов и предложений;

- соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания,

несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

1.Перечень примерных вопросов для оценки промежуточного контроля:

1. Перечислите правила подготовки рабочего места (цеха) для приготовления холодной продукции на базовом предприятии; укажите и обоснуйте взаимосвязь холодного цеха с другими производственными цехами.
2. Выделите отличительные особенности бутербродов и закусок из хлеба внесённых в меню со свободным выбором блюд базового предприятия.
3. Перечислите наименования и : состав салатов , закусок из сырых овощей, в приготовлении которых вы принимали участие в период практики; укажите формы нарезки компонентов, входящих в состав салатов и закусок; используемые заправки и соусы, варианты сервировки, оформления , отпуска салатов и закусок из сырых овощей
4. Перечислите наименования и состав салатов из варёных овощей, в приготовлении которых вы принимали участие в период практики, формы нарезки компонентов, входящих в состав салатов из варёных овощей; используемые заправки и соусы; варианты сервировки , оформления, отпуска салатов из варёных овощей.
5. Перечислите овощи, которые используют на базовом производстве для маринования, укажите правила их подготовки к маринованию. Выделите компоненты, используемые для маринования овощей. Пооперационно приведите технику маринования подготовленных овощей; признаки их готовности, целевое назначение.
6. Приведите особенности подготовки к отпуску и отпуск: малосольной рыбы; рыбы горячего копчения, сельди натуральной; сельди рубленой; строганины из рыбы.
7. Укажите отличительные особенности холодных блюд из рыбы кулинарного изготовления, включённых в меню базового производства, по следующей форме :наименования блюд; состав блюд ;соус; гарнир; отпуск
8. Укажите особенности подготовки к отпуску и отпуск холодных блюд и закусок из кальмаров, включённых в меню со свободным выбором блюд базового предприятия по следующей форме: наименование блюда, закуски; состав блюда, закуски; подготовка основных компонентов; гарнир; соус; оформление; отпуск.
9. Укажите виды сырья, полуфабрикатов, которые поступают в холодный цех базового предприятия из складских помещений, заготовочных цехов, горячего цеха. Выделите правила, которыми руководствуются повара, при обеспечении безопасности полуфабрикатам до их использования.
10. Укажите последовательность технологического процесса приготовления холодного блюдо из мяса, в котором вы принимали непосредственное участие в период учебной практики Выделите варианты его сервировки, оформления, отпуска.
11. Перечислите факторы, способствующие обеспечению безопасности холодной кулинарной продукции в процессе её приготовления, хранения, реализации.
12. Приведите отличительные особенности холодного блюда из птицы, в приготовлении которого вы принимали участие в период учебной практики, укажите – наименование блюда; основные компоненты; формы их нарезки; соус; гарнир ;элементы декора; отпуск блюда.

13. Укажите наименования и состав гарниров, используемых для отпуска холодных блюд на базовом производстве, выделите: формы нарезки компонентов гарниров; вид их термической обработки, признаки готовности, целевое назначение.
14. Укажите наименования и отличительные особенности соусов, используемых для отпуска холодных блюд на базовом производстве, их целевое назначение.
15. Приведите факторы, способствующие обеспечению безопасности холодной кулинарной продукции в процессе её приготовления, хранения, реализации.
16. Перечислите виды нормативно- технологической документации, используемой при приготовлении и реализации холодной кулинарной продукции на базовом производстве. Укажите , что является основанием для отпуска холодной кулинарной продукции с раздачи производства.
17. Приведите особенности технологического процесса приготовления соуса майонез. Обоснуйте необходимость строгого соблюдения последовательности технологического процесса приготовления соуса майонез.
18. Перечислите; перечень оборудования, инвентаря, инструментов, средств малой механизации, используемых на базовом производстве при работе в цехе (участке) по приготовлению холодных блюд и закусок ; укажите правила использования, целевое назначение.
19. Перечислите правила техники безопасности, которые необходимо соблюдать при работе в холодном цехе базового предприятия; приведите и обоснуйте правила санитарии и личной гигиены, которые необходимо выполнять в процессе работы в цехе по приготовлению холодной кулинарной продукции.
20. Перечислите правила, которыми руководствуются повара, при уборке рабочего места в холодном цехе.
21. Укажите технологию приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации холодных соусов.
22. Укажите правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ при приготовлении холодной кулинарной продукции.
23. Приведите правила и способы сервировки стола на базовом производстве, для презентации холодных блюд.
24. Укажите, что является основанием для составления заявки на получение сырья, необходимого для приготовления холодной кулинарной продукции на базовом производстве; приведите форму заполненной заявки, укажите ответственного за составление заявок на базовом производстве..
25. Укажите ,каковы действия раздатчика при остатке в конце рабочего дня большого количества:салатов, заправленных сметаной, майонезом, рыбных ассорти, заливных морепродуктов.
26. Укажите виды столовой посуды, используемой для отпуска холодной кулинарной продукции на базовом производстве.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе производственной практике)

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

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств производственной практики разработан 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:
Васильченко Р. А. – преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании
ПЦК «Технологии и сервиса»
Протокол № 7 от 26.02 2026 г.

Председатель ПЦК О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения 4
2. Объекты оценивания – результаты освоения 4
3. Формы контроля и оценки результатов освоения 5

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1 Формы промежуточного контроля 5
2 Критерии оценивания промежуточного контроля 5
3 Перечень примерных заданий для оценки промежуточного контроля: 6

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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» деятельности подчиненного персонала программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	**Умения**	**Практический опыт**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	- 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,	- 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

	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

Зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

Зачет с оценкой.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

- отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;
- дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;
- аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;
- характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

- освоение соответствующих компетенций;
- самостоятельность, творческий характер выполненной работы;
- обоснованность сделанных автором выводов и предложений;
- соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие

целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

3. Перечень примерных заданий для оценки промежуточного контроля:

1. Знакомство с базовым предприятием, видами предоставляемых им услуг; изучите правила безопасного использования оборудования, инвентаря; изучение правил санитарии и личной гигиены при работе в холодном цехе (участке) базового предприятия, инструктаж по технике безопасности. Знакомство с видами нормативно- технологической документации, используемой при приготовлении и реализации холодной кулинарной продукции.

2. Участие в подготовке рабочих мест для выполнения производственного задания в холодном цехе базового производства.

3. Знакомство с ассортиментом новых видов сырья, полуфабрикатов, поступающих из складских помещений, заготовочных цехов и горячего цеха в холодный цех базового предприятия

4. Участие в определении количества сырья, необходимого для выполнения производственного задания; составлении заявки на получение сырья и расходных материалов в соответствии с производственным заданием

5. Изучение ассортимента и правил расположения холодных блюд, закусок, включённых в меню со свободным выбором блюд базового производства.

6. Участие в технологическом процессе приготовления холодных соусов и заправок, в органолептической оценке приготовленных холодных соусов и заправок; определении температурного и санитарного режимов при их приготовлении, реализации, хранении

7. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке, декорировании, отпуске канапе, лёгких холодных закусок, салатов; определите их отличительные особенности, в органолептической оценке приготовленных канапе, лёгких холодных закусок, салатов; определении температурного и санитарного режимов в процессе их приготовления, реализации, хранения:

8. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке декорировании, отпуске холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, в органолептической оценке приготовленных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы; определении температурного и санитарного режимов в процессе приготовления, реализации, хранения; обеспечении безопасности при их приготовлении хранении, реализации:

9. Укажите факторы, которые способствуют созданию и адаптации новых рецептур, холодной кулинарной продукции на базовом производстве; укажите, в чьи функции входит разработка новых рецептур.

10. Укажите документ, который является основанием для отпуска холодных блюд, закусок с холодного цеха на раздачу базового производства.

11. Сделайте общий вывод о качестве выполненных вами работ во время работы в холодном цехе базового производства.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной практики разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства 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 РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 5

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт в
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6.	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,	- 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; - 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; - упаковки, хранении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления.

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

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

- Зачет с оценкой;

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1.Формы промежуточного контроля

- Зачет с оценкой;

2.Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

- отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;
- дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;
- аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;
- характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

- освоение соответствующих компетенций;
- самостоятельность, творческий характер выполненной работы;
- обоснованность сделанных автором выводов и предложений;
- соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

1.Перечень примерных вопросов для оценки промежуточного контроля.

1. Перечислите правила техники безопасности, которые необходимо соблюдать при работе на производстве базового предприятия; правила санитарии и личной гигиены, которые необходимо выполнять в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков. Укажите вид пройденного инструктажа на базовом производстве.
2. . Укажите факторы, на которые следует обратить особое внимание при организации рабочего места по приготовлению гарниров, соусов, полуфабрикатов для сложных горячих и холодных десертов; перечислите необходимые оборудование, инструменты, инвентарь.
3. Укажите ассортимент основных видов сырья используемых для приготовления холодных, горячих десертов, напитков, правила подготовки сырья к использованию, правила обеспечения безопасности подготовленному сырью до его использования.
4. Перечислите нормативно – технологические документы, которые являются ежедневным основанием для подготовки сырья и приготовления холодных, горячих десертов, напитков базового производства. Заполните формы необходимых документов.
5. Укажите наименования и целевое назначение соусов, гарниров, отделочных полуфабрикатов, используемых для сервировки, декорирования холодных и горячих десертов, напитков**.**
6. Из общего ассортимента десертов, включённых в меню базового предприятия, приведите ассортимент десертов из натуральных плодов и ягод , пооперационно приведите технологический процесс приготовления, оформления, отпуска самого популярного десерта из этой группы, укажите сроки его хранения и реализации.
7. Перечислите наименования, компотов, фруктов в сиропе; включенных в меню базового предприятия. Пооперационно приведите технологический процесс приготовления, оформления, отпуска одного вида компота, укажите сроки хранения и реализации.
8. В качестве сырья для отделочных полуфабрикатов, используемых при оформлении десертов, используют: шоколад белый и тёмный, сахарную пудру, различные виды теста, цедру цитрусовых, глазури в том числе промышленного изготовления, различные виды фруктов, густые сахарные сиропы, желе, цветы, мяту, базилик.
Укажите, как можно подготовить перечисленные компоненты для использования их в качестве отделочных полуфабрикатов.
9. .Дополните последовательность технологических операций приготовления сиропа шоколадного, используемого для отпуска десертов: какао – порошок ----------, сгущённое молоко ----------, при непрерывном помешивании вливают ----------, доводят до кипения, ----------,процеживают, охлаждают до --------0С, ароматизируют, используют.
Укажите отличительные особенности сиропов, используемых на базовом предприятии для отпуска десертов, выделите компоненты, используемые для ароматизации сиропов.
10. Десерты отпускают не только с соусами, но в качестве дополнения в своём составе могут иметь гарниры. Дайте рекомендации по правилам подбора гарниров в десертных линиях.

11. Фруктовые салаты – простой и освежающий десерт. Выбор фруктов для салатов зависит от многих факторов – выделите и обоснуйте факторы, которые необходимо учитывать при подборе фруктов, плодов, ягод для приготовления фруктовых салатов.
12. Согласно квалификации желированных сладких блюд (кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, фирменные желированные десерты) ,выделите и охарактеризуйте желирующие вещества, сообщающие десертам соответствующую консистенцию.
13. Для приготовления желированных блюд используют разное количество желатина; желе – 40 г., мусс – 27 г., самбук – 15г. С технологической точки зрения объясните возможность уменьшения норм желатина.
14. Кремы относятся к группе взбитых желированных сладких блюд. Для их приготовления используют жирные сливки (35%ж) или сметану(36%ж), молоко, яйца, сахар, плодово – ягодные пюре, желатин, вкусовые и ароматические продукты. Обоснуйте роль перечисленных компонентов при приготовлении кремов.
15. Пооперационно приведите технологический процесс приготовления желированнного десерта ,пользующегося наибольшим спросом у посетителей базового предприятия. Выделите особенности его сервировки, оформления, отпуска.
16. Приведите ассортимент горячих десертов, включённых в меню базового предприятия, определите их отличительные особенности. Укажите гарниры , соусы, элементы декора , особенности отпуска рассмотренных вами десертов.
17. Приведите ассортимент холодных напитков , включённых в меню базового предприятия. Укажите технологический процесс приготовления, оформления, отпуска холодного напитка, который пользуется наибольшим спросом у посетителей , обоснуйте его выбор посетителями.
18. Приведите ассортимент горячих напитков , включённых в меню базового предприятия. Укажите технологический процесс приготовления, оформления, отпуска горячего напитка, который пользуется наибольшим спросом у посетителей , обоснуйте его выбор посетителями.
19. Приведите факторы обеспечивающие безопасность холодным десертам, включённым в меню базового предприятия, в процессе их приготовления, хранения, реализации . Укажите условия, сроки хранения и реализации рассмотренных вами десертов.
20. Укажите виды и назначение столовой посуды, используемой для отпуска холодных , горячих десертов, холодных, горячих напитков, включённых в меню базового предприятия.
21. Приведите ассортимент десертов, включённых в меню базового предприятия.
22. Определите последовательность технологических операций при приготовлении двух наименований самых популярных гарниров, соусов, элементов декора, используемых в процессе сервировки холодных десертов на базовом производстве.
23. Перечислите гарниры, соусы, отделочные полуфабрикаты, используемые в процессе сервировки, декорирования десертов, укажите их целевое назначение.
24. Определите последовательность технологических операций при приготовлении двух наименований самых популярных гарниров, соусов, элементов декора, используемых в процессе сервировки горячих десертов на базовом производстве.
25. На основе практических наблюдений определите последовательность технологических операций при приготовлении самого популярного десерта из

натуральных плодов и ягод базового производства, укажите его сервировку, декорирование, отпуск.

26. Укажите этапы, которые может включать в себя процедура внедрения новых рецептур на базовом предприятии

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе производственной практике)

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

набора 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств производственной практики разработан 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.

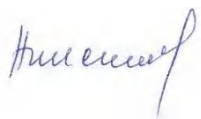
Разработчик:

Тищенко Н.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от 26.02.2026 г.
Председатель ПЦК О. В. Анистратова



СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 4

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ОК, ПК	Умения	Практический опыт
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК .4.6	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячих десертов, напитков 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	– 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

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

– Зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

– Зачет с оценкой;

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на

основании следующих документов:
− отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;
− дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;
− аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;
− характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.
Основными критериями оценки являются:
− освоение соответствующих компетенций;
− самостоятельность, творческий характер выполненной работы;
− обоснованность сделанных автором выводов и предложений;
− соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

3. Перечень примерных заданий для оценки промежуточного контроля:

1. Дать характеристику сырья, используемого при приготовлении десертов и напитков к производству.
2. Подготовка плодов, ягод, фруктов: консервированных, замороженных, сушёных для использования их в качестве гарниров.
3. Подбор сочетаемых по вкусу, цвету, текстуре термически обработанных или подготовленных сырых фруктов, плодов, ягод для гарниров; подбор фруктов, ягод для использования их в гарнирах.
4. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сладких соусов: крахмала, шоколада, лимонного сока, цедры цитрусовых, сыра, фруктовых пюре; вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков.
5. Приготовление соусов: кули на основе пюрцированных фруктов и ягод; яично – молочных смесях; на фруктовых отварах, соках, загущённых с помощью крахмала.
6. Выбор посуды для отпуска блюд, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений.
7. Варка сиропов для компотов; формирование их вкуса и аромата; определение

очерёдности закладывания или соединения с сиропом подготовленных ягод, плодов, фруктов; определение признаков готовности компотов.

8. Подготовка свежих фруктов, для варки их в сиропе; определение норм жидкости и сахара для варки сиропов; определение режима термической обработки фруктов; признаков их готовности.

9. Выбор посуды для отпуска компотов и фруктов, вариантов сервировки; порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений.

10. Подготовка желирующих веществ: желатина, крахмала, желатиновых пластин в соответствии с нормами, необходимыми для создания студней определённой плотности.

11. Подготовка свежих ягод и фруктов для приготовления киселей; приготовление киселей - жидких, полужидких, густых из подготовленных компонентов.

12. Подготовка фруктово – ягодных отваров, экстрактов, соков, сиропов, молока, цитрусовых для приготовления желе; определение норм и введение подготовленного желатина, приготовление желе разных видов (одноцветного, многослойного, мозаичного, с наполнителями; с эффектом наклона); разливание в подготовленные формы для массового и индивидуального отпуска, охлаждение.

13. Выбор вариантов сервировки; порционирование приготовленных киселей – жидких, полужидких; желе при массовом отпуске.

14. Оформление и отпуск желе и киселей с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений.

15. Приготовление сиропов для муссов; определение норм и введение подготовленного желатина в сироп; манной крупы; взбивание; формирование вкуса и аромата; определение признаков готовности взбитых масс.

16. Запекание фруктов для приготовления самбуков; получение пюре; соединение пюре с сахаром и белками; взбивание массы; формирование вкуса и аромата; определение признаков готовности взбитой массы; введение подготовленного желатина; определение признаков готовности взбитых масс.

17. Подготовка полуфабрикатов для приготовления кремов. Соединение подготовленных компонентов; взбивание масс, введение дополнительных компонентов согласно рецептур, определение степени готовности взбитых масс.

18. Подбор посуды для отпуска муссов, самбуков, кремов массово и порционно; наполнение посуды взбитыми массами, создание условий для их застывания.

19. Определение соответствия качества приготовленных муссов, самбуков, кремов требованиям нормативной документации.

20. Выбор вариантов сервировки, оформления, декорирования, способов подачи муссов, самбуков, кремов с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений.

21. Выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации холодных десертов.

22. Упаковка холодных десертов для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению и безопасности.

23. Обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации холодных десертов.

24. Подготовка компонентов и приготовление теста для блинчиков; выпечка приготовленного теста; фарширование блинчиков, доведение до готовности.

25. Подготовка компонентов для приготовления пудингов, соединение подготовленных масс согласно рецептур, запекание или варка на пару подготовленных пудингов. Определение готовности.
26. Подготовка яблок для запекания; подготовка компонентов, используемых для фарширования яблок; наполнение фаршами подготовленных яблок; запекание яблок.
27. Подготовка яблок для жарки их во фритюре; подготовка теста – кляр; жарка во фритюре, определение признаков готовности яблок.
28. Подготовка основы для приготовления гренков: корзинок для наполнения их фруктами; укладывание на подготовленные гренки или в корзинки фруктов, сваренных в сиропе, сервировка, отпуск.
29. Подбор соусов, сиропов, гармонично сочетаемых элементов декора и оформления; выбор вариантов сервировки; способов подачи, с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений.
30. Определение соответствия качества приготовленных горячих десертов требованиям нормативной документации.
31. Выбор санитарного и температурного режимов при приготовлении, хранении и реализации горячих десертов.
32. Упаковка горячих десертов для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению их безопасности.
33. Обеспечение санитарного, температурного и временного режимов в процессе приготовления, хранения, реализации горячих десертов.
34. Подбор и подготовка плодов, ягод, фруктов, соков, сиропов для приготовления фруктовых прохладительных напитков.
35. Подготовка отвара для напитка из цитрусовых, соединение с отжатыми соками, корректировка вкуса, охлаждение.
36. Подготовка клюквы для приготовления морса, варка сиропа, соединение с подготовленным соком, корректировка вкуса, охлаждение.
37. Определение санитарного, температурного и временного режимов приготовления, реализации, хранения холодных напитков сложного приготовления.
38. Выбор вариантов сервировки, оформления, декорирования, способов подачи с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений.
39. Определение соответствия качества приготовленных холодных напитков требованиям нормативной документации.
40. Упаковка холодных напитков для хранения, хранение с учётом требований к обеспечению их безопасности.
41. Подбор и подготовка сырья, необходимого для приготовления горячих напитков.
42. Приготовление чая, кофе различными способами.
43. Приготовление какао, шоколада.
44. Отпуск приготовленных напитков с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром, вином сливками, желтками
45. Определение температурного и санитарного режимов, обеспечивающих качество и безопасность горячих напитков в процессе их приготовления, реализации, хранения.
46. Определение соответствия качества приготовленных горячих напитков требованиям нормативной документации.
47. Выбор посуды для отпуска горячих напитков, вариантов сервировки;

порционирование; оформление и отпуск с учётом видов и форм обслуживания, современных направлений.

48. Упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.

49. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске готовой продукции с раздачи и на вынос.

50. Комбинирование разных методов приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции.

51. Расчёт количества сырья, необходимого для приготовления холодных десертов, горячих десертов, напитков по технологическим картам.

52. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, горячих десертов, напитков, использование профессиональной терминологии.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе 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

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной практики разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства 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 РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 5

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт в
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09   <

	-осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	-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.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

- Зачет с оценкой;

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1.Формы промежуточного контроля

- Зачет с оценкой;

2.Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

- отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;
- дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;
- аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;
- характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

- освоение соответствующих компетенций;
- самостоятельность, творческий характер выполненной работы;
- обоснованность сделанных автором выводов и предложений;
- соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность

разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

1. Перечень примерных вопросов для оценки промежуточного контроля.

1. Выделите особенности в организации цеха по изготовлению мучных кондитерских и хлебобулочных изделий на базовом предприятии.
2. Укажите правила техники безопасности, личной гигиены и санитарии, которые необходимо соблюдать при работе на производстве при изготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
3. Перечислите виды сырья, используемого при изготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий на базовом производстве, выделите: основные компоненты ,дополнительные компоненты, компоненты, сообщающие особый вкус и аромат мучным кондитерским и хлебобулочным изделиям.
4. Приведите ассортиментный перечень мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, выпускаемых базовым производством.
5. Выделите отличительные особенности фаршей и начинок, используемых на базовом производстве при приготовлении мучных хлебобулочных изделий, укажите их отличительные особенности, целевое назначение.
6. Перечислите; виды теста базового производства, способы разрыхления теста, используемые на базовом производстве. Выделите и обоснуйте особенности в оснащении оборудованием и инвентарём рабочих мест в зависимости от способа разрыхления теста.
7. Охарактеризуйте процесс подготовки сырья, используемого для приготовления булочных изделий из дрожжевого теста, выделите основное и вспомогательное сырьё, укажите его роль в тесте.
8. Укажите отличительные особенности технологического процесса приготовления дрожжевого опарного теста, выделите условия, которые создают для брожения теста, укажите признаки готовности выброженного теста.
9. Укажите отличительные особенности технологического процесса приготовления дрожжевого безопарного теста, выделите условия, которые создают для брожения теста, укажите признаки готовности выброженного теста.
10. Приведите ассортимент изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста базового предприятия. Укажите их отличительные особенности, условия и сроки хранения и реализации, факторы, обеспечивающие качество и безопасность изделиям из дрожжевого теста.
11. Охарактеризуйте процесс подготовки сырья, используемого для приготовления отдельных видов хлеба дрожжевым способом и на закваске, выделите основное и вспомогательное сырьё, укажите роль сырья в тесте.

12. Приведите ассортимент дрожжевых видов хлеба и хлеба на закваске, который готовят на базовом предприятии, укажите отличительные особенности дрожжевых видов теста и хлеба на закваске , признаки доброкачественности выпеченного хлеба, особенности отделки, условия и сроки реализации .

13. Укажите состав блинчатого теста, последовательность соединения компонентов, время замеса теста, выделите способ разрыхления теста, температурный режим выпечки, особенности формования теста, признаки готовности выпеченного теста. Укажите возможные дефекты теста и способы их устранения.

14. Укажите состав песочного теста, последовательность соединения компонентов теста, время замеса теста, способ разрыхления теста, особенности формования теста, температурный режим выпечки.

15. Приведите ассортиментный перечень изделий из песочного теста базового производства, укажите их отличительные особенности.

16. Укажите отличительные особенности приготовленных полуфабрикатов из блинчатого, песочного теста, их целевое назначение, особенности отделки.

17. Укажите состав заварного теста, последовательность соединения компонентов теста, время замеса, способ разрыхления, температурный режим выпечки теста.

18. Укажите отличительные особенности приготовленных полуфабрикатов из заварного теста, их целевое назначение, особенности отделки, условия, сроки реализации.

19. Приведите состав бисквитного теста, приготовленного основным способом, последовательность соединения компонентов теста, время замеса теста, способ разрыхления теста, температурный режим выпечки. Укажите возможные дефекты теста , способы их устранения.

20. Укажите отличительные особенности приготовленных полуфабрикатов из бисквитного теста, их целевое назначение, особенности отделки, условия, сроки реализации.

21. Укажите состав воздушного теста, последовательность соединения компонентов теста, время замеса теста, способ разрыхления теста, температурный режим выпечки, приведите возможные дефекты воздушного теста и способы их устранения.

22. Перечислите наименования отделочных полуфабрикатов, изготавливаемых на базовом производстве для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий,, укажите их отличительные особенности, целевое назначение, признаки доброкачественности.

23. Перечислите наименования отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых на базовом производстве для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий ; укажите их отличительные особенности, целевое назначение, признаки доброкачественности.

24. Приведите ассортимент пирожных базового производства из заварного , песочного , бисквитного полуфабрикатов. Выделите: полуфабрикаты для склеивания, прослаивания, промочки, отделки, отличительные особенности пирожных.

25. Приложите ассортиментный перечень тортов массового спроса из бисквитного полуфабриката, вырабатываемых на базовом предприятии; выделите - полуфабрикаты для промочки, склеивания, прослаивания, полуфабрикаты для отделки, отличительные особенности тортов.

26. Укажите этапы, которые может включать в себя процедура внедрения новых

рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на базовом предприятии. Укажите факторы, которые способствуют созданию и адаптации новых рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий на базовом производстве; укажите кто, разрабатывает и адаптирует новые рецептуры.

27. Опишите процедуру разработки технологической карты при создании новой рецептуры мучных кондитерских и хлебобулочных изделий массового изготовления на базовом производстве.

28. Опишите технику подготовки МКИ для хранения, включающую в себя:

подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки; упаковку в том числе навынос, маркировку;;складирование; хранение приготовленных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности (ХАССП).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе производственной практике)

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

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств производственной практики разработан 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:

Тищенко Н.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 5

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ОК, ПК	Умения	Практический опыт
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6.	– организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации хлебобулочные изделия и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм; – осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять приготовление, творчески оформлять, подготавливать к реализации пирожные и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществлять разработки, адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных	– организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществления приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – осуществления приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм; – осуществления приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществления приготовления, творческого оформления, подготовки к

	кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – осуществления разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

– Зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. **Формы промежуточного контроля**

− Зачет с оценкой;

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

− отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;

− дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;

− аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;

− характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

− освоение соответствующих компетенций;

− самостоятельность, творческий характер выполненной работы;

− обоснованность сделанных автором выводов и предложений;

− соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

3. Перечень примерных заданий для оценки промежуточного контроля:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе производственной практике)

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

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств производственной практики разработан Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

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

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 5

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ОК, ПК	Умения	Практический опыт
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК6.1. ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	контролировать соблюдение регламентов и стандартов органи-зации 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 струк-турными подразделениями организации питания; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом по-требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслу-живания; – изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; – составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; – планировать, организовывать, контролировать и оценивать ра-боту подчиненного персонала; – составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других катего-рий работников кухни на рабочих местах; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осу-ществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производствен-ные показатели, стоимость готовой продукции; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – организовывать документооборот	– разработки различных видов меню, разработки и адаптации ре-цептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненно-го персонала; – осуществления текущего планирования деятельности подчинен-ного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – организации и контроля качества выполнения работ по приго-товлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; – обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

– Зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. **Формы промежуточного контроля**

− Зачет с оценкой;

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

− отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;

− дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;

− аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;

− характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

− освоение соответствующих компетенций;

− самостоятельность, творческий характер выполненной работы;

− обоснованность сделанных автором выводов и предложений;

− соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

3. Перечень примерных заданий для оценки промежуточного контроля:

1. Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.

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.
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 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.
20. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
21. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.
22. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.
23. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля.
24. Участие в составлении табеля учета рабочего времени.
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

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной практики)

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

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной практики разработан 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 Миню-сте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779), приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148).

Разработчик:
Юдина Т.Г.–мастер производственного обучения Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 5

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной практики профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт в
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.   <

	полуфабрикаты; - готовить блюда и гарниры из овощей; - готовить каши и гарниры из круп; - готовить блюда из яиц; - готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; - готовить блюда из бобовых; - готовить блюда из рыбы; - готовить блюда из морепродуктов; - готовить блюда из мяса и мясных продуктов; - готовить блюда из домашней птицы; - готовить мучные блюда; - готовить горячие напитки; - готовить сладкие блюда; - проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - pos терминалами); - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.	

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

- Зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1.Формы промежуточного контроля

- Зачет с оценкой;

2.Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

- отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;
- дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;
- аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;
- характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

- освоение соответствующих компетенций;
- самостоятельность, творческий характер выполненной работы;
- обоснованность сделанных автором выводов и предложений;

- соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.
Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

1. **Перечень примерных вопросов для оценки промежуточного контроля:**

1.Перечислите правила техники безопасности, санитарных норм и правил, соблюдаемых при работе в заготовочных цехах базового производства
2.Приведите перечень оборудования, инвентаря, инструментов, средств малой механизации, используемых на базовом производстве при работе в цехах (участках) по производству полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей; укажите целевое назначение оборудования, инвентаря, инструментов
3.Перечислите основные требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при работе с полуфабрикатами.
4. Опишите последовательность технологических операций при подготовке мяса, рыбы, птицы для приготовления полуфабрикатов.
5.Как проводится бракераж полуфабрикатов и по каким критериям оценивается их качество?
6. Какие документы регламентируют процесс приготовления и хранения полуфабрикатов на предприятии общественного питания?
7.Каковы сроки и условия хранения различных видов полуфабрикатов?
8. Охарактеризуйте полуфабрикаты из овощей, которые готовят для холодных блюд и супов базового предприятия
9.Охарактеризуйте полуфабрикаты из овощей, которые готовят на базовом предприятии, для основных блюд и гарниров, укажи те их целевое назначение.
10.В зависимости от размера и кулинарного использования рыбу разделывают

различными способами. Укажите, какими способами разделывают рыбу на базовом производстве, обоснуйте выбор способов разделки.
11.Приведите отличительные особенности полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья, которые готовят на базовом производстве
12.Приведите отличительные особенности полуфабрикатов из мяса, в процессе приготовления которых вы принимали участие в период учебной практики
13.Приведите отличительные особенности полуфабрикатов из птицы, в процессе приготовления которых вы принимали участие в период учебной практики.
14.Приведите правила подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячей кулинарной продукции.
15.Укажите: последовательность технологических операций при приготовлении: заправочных супов, признаки готовности заправочных супов, варианты их сервировки, технику порционирования, оформление, отпуск.
16.Выделите отличительные особенности одного вида заправочного супа , включённого в меню со свободным выбором блюд базового предприятия, укажите факторы, способствующие формированию вкуса и аромата .
17. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении одного наименования холодного супа, включённого в меню базового предприятия.
18.Пооперационно приведите технологический процесс приготовления горячего соуса на мясном бульоне, включённого в меню базового предприятия, выделите компоненты сообщающие особый вкус и аромат соусу, факторы, обеспечивающие качество и безопасность соусу.
19.Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении одного вида гарнира из овощей, жареных основным способом, включённого в меню базового предприятия. Укажите признаки по которым определяют готовность гарнира, его целевое назначение, факторы, формирующие качество и безопасность гарнира.
20..Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, сервировке, порционировании, отпуске одного блюда из творога, включённого в меню базового производства. Приведите факторы , определяющие качество рассмотренного блюда из творога.
21.Приведите ассортимент блюд из муки, включённых в меню базового предприятия. Укажите: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении вареников с творогом, варианты их сервировки, оформления, отпуска; условия, сроки их хранения и реализации.
22.Из общего ассортимента блюд из рыбы, включённых в меню базового предприятия, выделите блюда из рыбы, жареной на гриле. Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении одного, самого популярного блюда из рыбы гриль. Укажите варианты его сервировки, оформления, отпуска.
23.Пооперационно приведите технологический процесс приготовления котлет из судака , укажите признаки готовности котлет, факторы обеспечивающие качество и безопасность; варианты их сервировки, оформления, отпуска .
24.Выделите особенности технологического процесса приготовления блюда Креветки темпура, Укажите варианты сервировки блюда, оформления, отпуска; сроки его хранения и реализации.

25.Из меню базового предприятия выделите блюда из мяса, жареного порционными кусками. Укажите особенности технологического процесса их приготовления, варианты сервировки, оформления, отпуска., условия, сроки хранения и реализации.
26.Пооперационно приведите технологический процесс приготовления бифштекса из рубленого мяса , укажите признаки его готовности , факторы обеспечивающие качество и безопасность; варианты сервировки, оформления, отпуска .
27.Пооперационно приведите технологический процесс приготовления котлет по – киевски, укажите признаки их готовности , факторы обеспечивающие качество и безопасность; варианты сервировки, оформления, отпуска .
28.Выделите отличительные особенности бутербродов и закусок из хлеба внесённых в меню со свободным выбором блюд базового предприятия.
29.Перечислите наименования и состав салатов , закусок из сырых овощей, в приготовлении которых вы принимали участие в период практики; укажите формы нарезки компонентов, входящих в состав салатов и закусок; используемые заправки и соусы, варианты сервировки, оформления , отпуска салатов и закусок из сырых овощей
30.Перечислите наименования и состав салатов из варёных овощей, в приготовлении которых вы принимали участие в период практики, формы нарезки компонентов, входящих в состав салатов из варёных овощей; используемые заправки и соусы; варианты сервировки , оформления, отпуска салатов из варёных овощей.
31.Укажите отличительные особенности холодных блюд из рыбы кулинарного изготовления, включённых в меню базового производства, по следующей форме :наименования блюд; состав блюд ;соус; гарнир; отпуск
32.Укажите виды сырья, полуфабрикатов, которые поступают в холодный цех базового предприятия из складских помещений, заготовочных цехов, горячего цеха. Выделите правила, которыми руководствуются повара, при обеспечении безопасности полуфабрикатам до их использования.
33.Укажите последовательность технологического процесса приготовления холодного блюдо из мяса, в котором вы принимали непосредственное участие в период учебной практики Выделите варианты его сервировки, оформления, отпуска.
34.Перечислите факторы, способствующие обеспечению безопасности холодной кулинарной продукции в процессе её приготовления, хранения, реализации.
35.Приведите отличительные особенности холодного блюда из птицы, в приготовлении которого вы принимали участие в период учебной практики, укажите – наименование блюда; основные компоненты; формы их нарезки; соус; гарнир ;элементы декора; отпуск блюда.
36.Укажите наименования и состав гарниров, используемых для отпуска холодных блюд на базовом производстве, выделите: формы нарезки компонентов гарниров; вид их термической обработки, признаки готовности, целевое назначение.
37.Укажите наименования и отличительные особенности соусов, используемых для отпуска холодных блюд на базовом производстве, их целевое назначение.
38.Приведите факторы, способствующие обеспечению безопасности холодной кулинарной продукции в процессе её приготовления, хранения, реализации.
39.Перечислите виды нормативно- технологической документации, используемой при приготовлении и реализации холодной кулинарной продукции на базовом производстве.

Укажите , что является основанием для отпуска холодной кулинарной продукции с раздачи производства.

40.Приведите особенности технологического процесса приготовления соуса майонез. Обоснуйте необходимость строгого соблюдения последовательности технологического процесса приготовления соуса майонез.

41.Приведите ассортимент холодных напитков , включённых в меню базового предприятия. Укажите технологический процесс приготовления, оформления, отпуска холодного напитка, который пользуется наибольшим спросом у посетителей , обоснуйте его выбор посетителями.

42.Приведите ассортимент горячих напитков , включённых в меню базового предприятия. Укажите технологический процесс приготовления, оформления, отпуска горячего напитка, который пользуется наибольшим спросом у посетителей , обоснуйте его выбор посетителями.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе учебной практики)

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

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств учебной практики разработан 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 Миню-сте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779), приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148).

Разработчик:
Юдина Т.Г.–мастер производственного обучения Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4
II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 5

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной практики профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 7.3. ПК 7.4.	- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; –применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции; –замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции; –соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; –процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции; –порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию; –реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; –безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции; –соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; –аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции; –производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; –эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на	-уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера -проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; -упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; -подготовке теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера; -изготовления кондитерской продукции по заданию кондитера; -презентации кондитерской продукции под руководством кондитера; -приема и оформления платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера; -упаковки готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера

	вынос.	

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

- Зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1.Формы промежуточного контроля

- Зачет с оценкой;

2.Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

- отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;
- дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;
- аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;
- характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

- освоение соответствующих компетенций;
- самостоятельность, творческий характер выполненной работы;
- обоснованность сделанных автором выводов и предложений;
- соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

1. **Перечень примерных вопросов для оценки промежуточного контроля:**

1. Выделите особенности в организации цеха по изготовлению мучных кондитерских и хлебобулочных изделий на базовом предприятии.
2. Укажите правила техники безопасности, личной гигиены и санитарии, которые необходимо соблюдать при работе на производстве при изготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
3. Перечислите виды сырья, используемого при изготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий на базовом производстве, выделите: основные компоненты ,дополнительные компоненты, компоненты, сообщающие особый вкус и аромат мучным кондитерским и хлебобулочным изделиям.
4. Приведите ассортиментный перечень мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, выпускаемых базовым производством.
5. Выделите отличительные особенности фаршей и начинок, используемых на базовом производстве при приготовлении мучных хлебобулочных изделий, укажите их отличительные особенности, целевое назначение.
6. Перечислите; виды теста базового производства, способы разрыхления теста, используемые на базовом производстве. Выделите и обоснуйте особенности в оснащении оборудованием и инвентарём рабочих мест в зависимости от способа разрыхления теста.
7. Охарактеризуйте процесс подготовки сырья, используемого для приготовления булочных изделий из дрожжевого теста, выделите основное и вспомогательное сырьё, укажите его роль в тесте.
8. Укажите отличительные особенности технологического процесса приготовления дрожжевого опарного теста, выделите условия, которые создают для брожения теста, укажите признаки готовности выброженного теста.
9. Укажите отличительные особенности технологического процесса приготовления дрожжевого безопарного теста, выделите условия, которые создают для брожения теста, укажите признаки готовности выброженного теста.
10. Приведите ассортимент изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста базового предприятия. Укажите их отличительные особенности, условия и сроки хранения и реализации, факторы, обеспечивающие качество и безопасность изделиям из дрожжевого теста.
11. Охарактеризуйте процесс подготовки сырья, используемого для приготовления отдельных видов хлеба дрожжевым способом и на закваске, выделите основное и вспомогательное сырьё, укажите роль сырья в тесте.
12. Приведите ассортимент дрожжевых видов хлеба и хлеба на закваске, который готовят на базовом предприятии, укажите отличительные особенности дрожжевых видов теста и хлеба на закваске , признаки доброкачественности выпеченного хлеба, особенности отделки, условия и сроки реализации .
13. Укажите состав блинчатого теста, последовательность соединения компонентов, время замеса теста, выделите способ разрыхления теста, температурный режим выпечки, особенности формования теста, признаки готовности выпеченного теста. Укажите возможные дефекты теста и способы их устранения.
14. Укажите состав песочного теста, последовательность соединения компонентов теста, время замеса теста, способ разрыхления теста, особенности формования теста, температурный режим выпечки.
15. Приведите ассортиментный перечень изделий из песочного теста базового

производства, укажите их отличительные особенности.

16. Укажите отличительные особенности приготовленных полуфабрикатов из блинчатого, песочного теста, их целевое назначение, особенности отделки.

17. Укажите состав заварного теста, последовательность соединения компонентов теста, время замеса, способ разрыхления, температурный режим выпечки теста.

18. Укажите отличительные особенности приготовленных полуфабрикатов из заварного теста, их целевое назначение, особенности отделки, условия, сроки реализации.

19. Приведите состав бисквитного теста, приготовленного основным способом, последовательность соединения компонентов теста, время замеса теста, способ разрыхления теста, температурный режим выпечки. Укажите возможные дефекты теста , способы их устранения.

20. Укажите отличительные особенности приготовленных полуфабрикатов из бисквитного теста, их целевое назначение, особенности отделки, условия, сроки реализации.

21. Укажите состав воздушного теста, последовательность соединения компонентов теста, время замеса теста, способ разрыхления теста, температурный режим выпечки, приведите возможные дефекты воздушного теста и способы их устранения.

22. Перечислите наименования отделочных полуфабрикатов, изготавливаемых на базовом производстве для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий,, укажите их отличительные особенности, целевое назначение, признаки доброкачественности.

23. Перечислите наименования отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых на базовом производстве для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий ; укажите их отличительные особенности, целевое назначение, признаки доброкачественности.

24. Приведите ассортимент пирожных базового производства из заварного , песочного , бисквитного полуфабрикатов. Выделите: полуфабрикаты для склеивания, прослаивания, промочки, отделки, отличительные особенности пирожных.

25. Приложите ассортиментный перечень тортов массового спроса из бисквитного полуфабриката, вырабатываемых на базовом предприятии; выделите - полуфабрикаты для промочки, склеивания, прослаивания, полуфабрикаты для отделки, отличительные особенности тортов.

26. Укажите этапы, которые может включать в себя процедура внедрения новых рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на базовом предприятии. Укажите факторы, которые способствуют созданию и адаптации новых рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий на базовом производстве; укажите кто, разрабатывает и адаптирует новые рецептуры.

27. Опишите процедуру разработки технологической карты при создании новой рецептуры мучных кондитерских и хлебобулочных изделий массового изготовления на базовом производстве.

28. Опишите технику подготовки МКИ для хранения, включающую в себя:
подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки; упаковку в том числе навынос, маркировку;;складирование; хранение приготовленных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности (ХАССП).

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

З А П А Д Н Ы Й Ф И Л И А Л

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе производственной практике)

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

набор 2024

Калининград, 2026

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

Разработчик:

Карякина С.Г., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 6

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения производственной практики профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3. ПК 7.4	– 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,	– 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; – уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера – проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; – упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; – подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера; – изготовления кондитерской продукции по заданию кондитера; – презентации кондитерской продукции

	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; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции; – замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции; – соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; – процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции; – порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию; – реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; – безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции; – соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; – аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции; – производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; – эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на	под руководством кондитера; – прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера; – упаковки готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера

	вынос. –	

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

– Зачет с оценкой.

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. Формы промежуточного контроля

− Зачет с оценкой.

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

− отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;

− дневника практики, в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;

− аттестационного листа с печатью организации и подписью ответственного лица;

− характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

− освоение соответствующих компетенций;

− самостоятельность, творческий характер выполненной работы;

− обоснованность сделанных автором выводов и предложений;

− соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» (75 - 100 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» (50 - 74 балла) подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» (25 - 49 баллов) подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» (0 - 24 балла) подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

3. Перечень примерных вопросов для оценки промежуточного контроля:

1.Ознакомление с предприятием, его организационной структурой, составом цехов

- определить задачи и краткое содержание производственной практики;
- определить общие мероприятия по охране труда и окружающей среды;
- прослушать вводный инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- определить функции и обязанности профессиональной деятельности повара на предприятии практики.

2.Организационно-структурная схема предприятия:

- изучить нормативно-технологическую документацию на предприятии;
- определить производственно-организационную структуру предприятия практики, назначение основных цехов;
- изучить организацию труда в овощном, мясо - рыбном, холодном, горячем и кондитерском цехах; функции, выполняемые каждым подразделением;
- определить, рационально ли организованна деятельность повара и организованны рабочие места на предприятии, отвечают ли они требованиям нот, сертификации рабочих мест ст.212 ТК РФ, ГОСТ 50935-2007 «АРМ – аттестация рабочих мест»;
- ознакомиться с оборудованием каждого цеха, кругом решаемых экономических и профессиональных задач, источником информации, использованием результатов;

провести анализ наблюдений выполнить записи в отчете.

3.Решение производственных ситуаций, выполнение работы с учетом специфики предприятия:

- изучить и научиться самостоятельно составлять технологическую документацию (оформление накладных, отчетов, актов, технологических карт, технико-технологических карт, прием заказов, составление плана-меню и производственной программы);
- работать со сборником рецептур и приложениями в сборнике;

4.Участие в основных этапах технологического процесса обработки и подготовки сырья в качестве помощника основного состава сотрудников;

- изучение типов и видов сырья. их характеристика;
- приемка сырья;
- органолептические способы определения качества сырья.

5.Организация деятельности повара в овощном, мясо-рыбном, горячем, холодном, кондитерском цехах.

- определить, соблюдаются ли санитарные нормы и правила работы в цехах;
-организация работы в зависимости от мощности, производственного плана, оснащения необходимым оборудованием, инвентарем;
- требования к оборудованию, инвентарю;
- создание здоровых и безопасных условий для работника;
- правила подготовки цеха, инвентаря, оборудования, рабочего места к работе.
-уборка, мойка оборудования, инвентаря, рабочего места.
- определить, какие полуфабрикаты приготавливаются в заготовочных цехах и какие блюда и изделия в доготовочных.

Провести анализ отвечает ли ассортимент типу предприятия, его концепции, может ли он удовлетворить спрос посетителей:

- по разнообразию сырья;
- способам тепловой обработки;
- разнообразию вкусов;
- какие новые современные направления используются в разработке ассортимента.

Описать организацию процесса приготовления сложных холодных и горячих блюд и изделий на предприятии практики, которая должна включать в себя:

- описание цеха (или зоны, при бесцеховой структуре производства), в котором готовят указанную группу продукции;
- его месторасположение;

- связь с другими цехами и помещениями, обеспечивающую непересекаемость потоков сырья, п/ф и готовой продукции;

- рациональность работы поваров;

- количество рабочих мест и их организацию;

- обеспеченность оборудованием, механизмами и инвентарём, особенно подчёркивается возможность обеспечения безопасности продукции, производящейся в цеху.

Проанализировать и сделать выводы.

При помощи наблюдения, бесед с работниками производства, выводами из собственного опыта работы информация сравнивается с теоретическими положениями, с соответствующей нормативной документацией (ГОСТами, СанПиНами), и делаются выводы:

- о соответствии организации процесса приготовления продукции на производстве предприятия по приготовлениюсложных холодных и горячих блюд и изделий;

- отмечаются недостатки, отклонения;

- выясняются их причины;

- делаются предложения по устранению или исправлению этих недостатков;

Дать предложения по использованию современных способов сервировки и оформления продукции.

- выполнить ТТК, ТК и технологическую схему на разные виды сложных холодных и горячих блюд и кулинарных изделий.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

З А П А Д Н Ы Й Ф И Л И А Л

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе производственной практике
(по профилю специальности)

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

набор 2024

Калининград, 2026

Фонд оценочных средств производственной практики (по профилю специальности) 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.– преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:
«Технологии и поварского дела»
Председатель ПЦК_____/О.В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт фонда оценочных средств 4

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля 5

I. Паспорт фонда оценочных средств

1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ФОС включает контрольные материалы для проведения входного, текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Объекты оценивания – результаты освоения

ФОС позволяет оценивать умения, знания, навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1 - 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1 - ПК 5.6 ПК 6.1- ПК 6.5 ПК.7.1- ПК 7.4	✓ 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-	□ 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.

	технологическую и отчетную документацию.	

3. Формы контроля и оценки результатов освоения

– Зачет с оценкой;

II. Фонды оценочных средств промежуточного контроля

1. **Формы промежуточного контроля**

− Зачет с оценкой;

2. Критерии оценивания промежуточного контроля

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем в форме зачета с оценкой. Единая оценка выставляется на основании следующих документов:

− отчета, составленного в соответствии с программой практики и подписью ответственного лица;

− дневника практики, аттестационного листа в хронологическом порядке регистрирующего виды выполняемых обучаемым работ и заверенного подписью руководителя практики от организации;

− табеля;

− характеристики с печатью организации и подписью ответственного лица.

Основными критериями оценки являются:

− освоение соответствующих компетенций;

− самостоятельность, творческий характер выполненной работы;

− обоснованность сделанных автором выводов и предложений;

− соответствие содержания проекта теме, целям и задачам, сформулированным в задании.

Кроме того, студент должен уверенно ориентироваться в собственном программном коде, при обнаружении преподавателем ошибок в логике работы программы доработать ее, а также правильно отвечать на практические вопросы по своей работе.

Оценка «отлично» подразумевает самостоятельность разработки, наличие глубокого теоретического основания, детальную проработку выдвинутой цели, стройность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию необходимого уровня освоения компетенций.

Оценка «хорошо» подразумевает самостоятельность разработки, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «удовлетворительно» подразумевает самостоятельность разработки, недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выдвинутой цели, небрежность в изложении и оформлении, недостаточную обоснованность содержащихся в работе решений, недостаточную аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» подразумевает недостаточную самостоятельность разработки, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность предложенных решений или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций.

3. Перечень примерных заданий для оценки промежуточного контроля:

1.Изучение типа, класса, организационно-правовой формы предприятия общественного питания, места расположения, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента посетителей, состава торговых, производственных, складских и административных помещений, наличие филиалов, характера производства.

2.Установление соответствия типа и класса предприятия требованиям ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

3.Изучение на основании меню ассортимента выпускаемой продукции, форм и методов обслуживания потребителей в предприятии; изучение способов обеспечения безопасности выпускаемой продукции; документов, подтверждающих факт сертификации услуг предприятия (подлинник или копию сертификата).

4.Изучение структуры управления предприятием; изучение правил внутреннего распорядка предприятия, организации охраны труда и противопожарной защиты; Изучение системы материальной ответственности на предприятии

5.Ознакомление с должностными инструкциями, квалификационными обязанностями шеф-повара, су-шефа (бригадира цеха).

6. Анализ общего и санитарного состояния производственного цеха, правильности организации рабочих мест, наличия и состояния технологического оборудования.

7.Расчёт количества сырья и продуктов на один день работы для обеспечения выполнения производственной программы для одной группы блюд (согласно темы ВКР).

8.Изучите картотеку технологических и технико-технологических карт, СТП и другую нормативную документацию, используемую в процессе производства на соответствие ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

9.Анализ динамики обновления ассортимента кулинарной продукции, обоснование приоритета выбора новой кулинарной продукции.

10.Разработка анкеты по изучению спроса потребителей на новую кулинарную продукцию; анкетирование потребителей предприятия общественного питания. Обобщение итогов анкетирования.

11. Изучение хода экспериментальной проработки новой кулинарной продукции в предприятии общественного питания; участие в экспериментальной проработке фирменного блюда; расчёт пищевой и энергетической ценности фирменного блюда. Участие в экспериментальной проработке фирменного блюда. Составление технико-технологической карты для фирменного блюда.

12.Изучение оформления и содержания сертификатов соответствия на сырье и продукты; участие в получении сырья и продуктов в соответствии с потребностью, в оценке их качества; изучение оформления и содержания документов, необходимых для получения продуктов на складе и отпуска кулинарной продукции с производства; участие в распределении сырья и продуктов по участкам работы.

13.Изучение технологии приготовления и особенностей оформления сложной кулинарной (кондитерской) продукции; участие в приготовлении и оформлении сложной кулинарной (кондитерской) продукции; разработка процессорной диаграммы приготовления фирменного блюда.

14.Изучение целей и задач организации контроля в процессе производства кулинарной (кондитерской) продукции; участие в оперативном контроле за расходованием сырья, соблюдением последовательности технологического процесса, санитарных правил, норм охраны труда и техники безопасности; анализ опасных факторов при приготовлении фирменного блюда; определение Критических Контрольных Точек в технологическом процессе приготовления фирменного блюда; установление критических пределов и корректирующих действий по возможным отклонениям.

15.Изучение особенностей планирования организации труда в производственном цехе; составление графика выхода на работу производственного персонала; распределение обязанностей между работниками на текущий день в соответствии с их квалификацией и производственной программой.

16.Анализ качества выпускаемой готовой кулинарной (кондитерской) продукции на соответствие ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические требования»; участие в проведении бракеража готовой продукции; разработка карты дефектов и брака для фирменного блюда.

17.Изучение требований к организации учета, составлению и порядку предоставления отчетности о производственной деятельности цеха; изучение порядка инвентаризации; разработка калькуляционной карты фирменного блюда.

18.Подготовка заключения об уровне организации технологического процесса в производственном цехе и на предприятии в целом; разработка предложений, направленных на совершенствование организации рабочих мест, повышение эффективности работы производственных цехов, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.