

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
**УП. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчики: Т.В. Стамбулиди, В.С. Астахова, ПКСТПБ, преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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

1.1.3. В результате освоения учебной практики УП. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента студент должен:

Иметь	разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы
--------------	--

практический опыт	<p>для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки оборудования и инвентаря; контроля качества подготовленных полуфабрикатов</p>
уметь	<p>составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник:</p> <p>работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</p> <p>приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и</p>

	<p>приправ, их хранение в измельченном виде</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными.</p> <p>важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</p> <p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p>

	<p>правила утилизации отходов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</p> <p>современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила заполнения этикеток;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</p> <p>принципы организации проработки рецептов</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.</p>
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 72 - часа, в том числе

в форме практической подготовки – 72 часа,

в рамках освоения ПМ 01 -72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		66
Тема 2.1 Ручная и машинная обработка картофеля и корнеплодов и приготовление полуфабрикатов из них.	Виды работ	6
	1. Ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инвентарем. Овладение навыками ручной и машинной обработки картофеля и корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов целыми клубнями и различной формы нарезки, их кулинарное использование. Определение качества полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов луковых, капустных, салатных, плодовых, бобовых, десертных овощей, зелени и грибов.	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе обработки луковых, капустных, салатных, плодовых, бобовых, десертных овощей, зелени и грибов и приготовлении полуфабрикатов из данного вида сырья. Овладение приемами форм нарезки и знакомство с их кулинарным использованием. Ознакомление с особенностями обработки экзотических плодов. Определение качества полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.3 Технологический процесс механической обработки	Виды работ	6
	1. Ознакомление с работой рыбного цеха. Участие в технологическом процессе механической кулинарной	6

рыбы с хрящевым и костным скелетами	обработки рыбы с хрящевым и костным скелетами. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для всех видов тепловой обработки.	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы для всех видов тепловой обработки (варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, тушения). Ознакомление с особенностями подготовки рыбы для фарширования. Определение качества полуфабрикатов из рыбы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления рубленой рыбной массы и полуфабрикатов из нее.	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной, котлетной, кнельной). Ознакомление с правилами подбора пряностей и приправ. Приготовление полуфабрикатов из рыбной рубленой массы. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.6. Технологический процесс механической и кулинарной обработки мяса. Разделка говяжьей туши, туш мелкого скота.	Виды работ	6
	1. Ознакомление с работой мясного цеха. Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки мяса. Участие в технологическом процессе кулинарной разделки туш мелкого на отруба. Разделка говяжьей туши на отруба. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	6
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для всех видов тепловой обработки. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	6
Тема 2.8. Технологический процесс крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для всех видов тепловой обработки. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из мяса (натуральной, котлетной, кнельной) и полуфабрикатов из нее. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.10. Технологический процесс механической обработки птицы, дичи и кролика.	Виды работ	6
	1. Ознакомление с организацией рабочего места для обработки птицы, дичи и кролика. Участие в технологическом процессе разделки птицы на отруба.	6

	Участие в приготовлении полуфабрикатов из филе птицы.	
Тема 2.11.	Виды работ	6
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы и дичи. Приготовление рубленой массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	1. Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из птицы (натуральной, котлетной, кнельной) и приготовления полуфабрикатов из нее. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	6
Всего		72
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием, производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
17. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с
19. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с
20. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.

21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

24. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.

25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники

Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019.- 336с.

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2019. – 112 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.

Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021. – 112 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Технологический процесс приготовления, обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания производится с учетом заданных требований на основе инструкций и регламентов.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 01.</p>	<p>точность распознавания сложных</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 03.</p>	<p>актуальность используемой нормативно-</p>	<p>Текущий контроль:</p>

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация:

ситуациях		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 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

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г

.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«____» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, В.С. Астахова, ПКСТПБ, преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид 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** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической

	памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

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

1.1.3. В результате освоения учебной практики УП 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента студент должен:

Иметь практический опыт	<p>в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом</p>

	<p>требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 72 часа, в том числе

обучение в форме практической подготовки – 72 часа;

в рамках ПМ.02 – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1.	Виды работ	12
Организация процесса приготовления вторых горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).	6
	2. Участие в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Участие в адаптации и разработке рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		60
Тема 2.1	Виды работ	6
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления супов-пюре и прозрачных супов. Общие правила, последовательность приготовления. Подготовка сырья к кулинарному использованию. Виды оттяжек. Способы осветления бульона. Подбор гарниров к прозрачным супам. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	6
	Тема 2.2	Виды работ
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления производных соусов от красного и белого основных соусов, яично-масляных соусов (польский, голландский, соус майонез, соусы на уксусе) их производных. Правила выбора продуктов и ингредиентов для них. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	Тема 2.3	Виды работ
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд овощей и грибов. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из овощей и грибов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из овощей и грибов. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6

сложного ассортимента		
Тема 2. 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из круп, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6 6
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6 6
Тема 2. 6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из рыбы, нерыбного водного сырья по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6 6
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из жареного мяса крупным куском, порционными и мелкими кусками. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из мяса по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из жареного мяса. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из рубленой массы (натуральной, котлетной, кнельной). Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из мяса по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из рубленого мяса. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	12 6 6
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из жареной и тушеной птицы и дичи (целиком и порционными кусками) и кролика. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из птицы, дичи и кролика по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из филе птицы, дичи и кролика, рубленной массы (натуральной, котлетной,	12 6 6

	кнельной). Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из филе птицы, дичи и кролика, рубленой массы по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	
Всего		72
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием; производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
17. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с
19. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с
20. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
24. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2019. – 112 с.
- 3.Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствие с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; - подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; - технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс приготовления соусов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; -технологический процесс осуществляется в соответствие с 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

<p>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</p>	<p>технологической картой. Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>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</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>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</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

	осуществляется в соответствии с технологической картой.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

	разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для

<p>общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		<p>самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.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**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, В.С. Астахова, ПКСТПБ, преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид 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 и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
---------------	--

1.1.3.В результате освоения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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</p> <p>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;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>

	<p>ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 36 часов,

в том числе в форме практической подготовки – 36 часов;

в рамках ПМ.03 – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6
Тема 1.1 Организация процессов приготовлени я и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в подготовке оборудования, материалов, инструментов, инвентаря, сырья. Приемка сырья по количеству и качеству. Заполнение документации. Участие в разработке ассортимента блюд, адаптации, разработке рецептур холодных блюд и закусок.	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		30
Тема 2.1 Приготовлени е и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления соуса майонеза с корнишонами, маринада овощного с томатом. Правила выбора продуктов и ингредиентов для них. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.2 Приготовлени е, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления канапе с сыром и окороком, помидор, фаршированных грибами. Правила выбора продуктов и ингредиентов для них. Определение качества по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.3 Приготовлени е, подготовка к реализации салатов сложного	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления салата рыбного, салата мясного. Определение качества салатов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	6

ассортимента		
Тема 2. 4.	Виды работ	6
Приготовлени е, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления жареной рыбы под маринадом, рыбы заливной с гарниром. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.5.	Виды работ	6
Приготовлени е, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления заливного из птицы, паштета из печени. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Всего		36
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием; производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. 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.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.
10. Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.
13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.
14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
15. 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.
16. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с.
20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
21. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.
22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

23. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствует установленным требованиям правил и норм;</p> <p>подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности;</p> <p>подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных соусов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>приготовленные сложные холодные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных салатов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>приготовленные сложные салаты соответствуют по</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
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	технологический процесс приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные канапе, холодные закуски сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
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	технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
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	технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные блюда из мяса, домашней птицы, дичи соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

	технологическими картами.	
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	Блюда разработаны и адаптированы с учетом потребностей различных категорий потребителей. технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.	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.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

	полученной информации контексту профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 07. Содействовать	соблюдение установленных правил экологической безопасности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.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

**для студентов, обучающихся по специальности
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, В.С. Астахова, ПКСТПБ, преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию

	традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

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

ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
----------------	---

В результате освоения учебной практики УП.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 студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 36 часов, в том числе

в форме практической подготовки – 36 часов;

в рамках ПМ.04 – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Виды работ	6
	1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		30
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления холодных десертов, сложного ассортимента сложного ассортимента (киселей, желе), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 2.2 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления холодных десертов, сложного ассортимента сложного ассортимента (кремов, муссов), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	6

	безопасности готовой продукции.	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления горячих десертов сложного ассортимента (гурьевской каши, блюд из яблок, пудингов и запеканок), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6 6
Тема 2. 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления холодных напитков (морсы, квасы, крушоны) сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6 6
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Виды работ 5. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления горячих напитков(чай, кофе эспрессо, кофе по-варшавски, кофе латте, кофе латте макиато), сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6 6
Всего		36
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием; производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510). Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / под общ. ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - М.: Арий, 2019.- 680с.
18. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2021.- 560 с.
21. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020. – 464 с.
22. Качурина Т.А. 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: учебник для среднего профессионального образования,-2019.- 256 с.
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
24. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2020 г. 467стр.
25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019– 160 с.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2021.- 416с

3.2.2. Основные электронные источники

- 1.<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 2.<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3.http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2020.- 336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные десерты сложного по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных салатов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные горячие десерты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>

<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных напитков соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные напитки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления горячих напитков соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные горячие напитки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>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</p>	<p>Десерты и напитки разработаны и адаптированы с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>

	<p>определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</p> <p>оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации;</p> <p>точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

		- экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики

<p>иностранном языках</p>	<p>применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**для студентов, обучающихся по специальности
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании методической цикловой
комиссии профессиональных дисциплин
по укрупненным группам специальностей
«Промышленная экология и биотехнология,
сервис»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно – воспитательной
работе
_____ Л.В. Волкова
«___» _____ 201 г

Протокол № _____ от «___» _____ 201 г.

Председатель методической цикловой
комиссии _____ Т.В.Фомина

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, В.С, Астахова, ПКСТПБ, преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

УП.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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.05 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 основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида 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 формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Освоение учебной практики УП.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 направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
-----	------------------------------

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

В результате освоения учебной практики УП.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 студент должен:

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

	<p>рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 72 часа,

в том числе в форме практической подготовки - 72 часа;

в рамках ПМ.05 – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		12
Тема 1.1. Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Виды работ	12
	1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами).	6
	2. Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в разработке и адаптации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		60
Тема 2.1 Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок для хлебобулочных кондитерских изделий	Виды работ	6
	1. Участие в приготовлении отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Участие в оценке качества отделочных полуфабрикатов, организации хранения.	6
Тема 2.2 Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого и слоеного дрожжевого теста	Виды работ	6
	1. Участие в приготовлении дрожжевого и слоеного дрожжевого теста и изделий из него. Участие в оценке качества, организации хранения.	6
Тема 2.3 Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пресного слоеного теста	Виды работ	6
	1. Участие в приготовлении пресного слоеного теста изделий из него. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.	6
Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление изделий	Виды работ	6
	1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из бисквитного, песочного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и	6

из бисквитного, песочного теста	реализации.	
Тема 2.5. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из воздушного теста	Виды работ 1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из воздушного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.	6 6
Тема 2.6. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из заварного теста	Виды работ 1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из заварного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации	6 6
Тема 2.7. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пряничного теста	Виды работ 1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из пряничного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации	6 6
Тема 2.8. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из вафельного теста	Виды работ 1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из вафельного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации	6 6
Тема 2.9. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из крошкового, блинчатого, тюлипного теста	Виды работ 1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из крошкового полуфабриката, блинчатого и тюлипного теста, полуфабриката на основе промышленных смесей. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.	6 6
Тема 2.10. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных сложного ассортимента	Виды работ 1. Участие в приготовлении пирожных сложного ассортимента. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации	6 6
Всего		72
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саламандра; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники; суповые миски;

расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол; весы настольные электронные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; венчик; ложки; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. 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: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

11. 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.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

14. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN

978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255>. — 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. 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.

4. 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.

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
25. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

28. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные отделочные полуфабрикаты для</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике</p>

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) соответствуют установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	
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	технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
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	технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные мучные кондитерские изделия сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	технологический процесс приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные пирожные и торты сложного ассортимента соответствуют по	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента разработаны с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике</p>

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (Повар)**

**для студентов, обучающихся по специальности
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, В.С. Астахова, ПКСТПБ, преподаватели спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

УП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к

	участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление простых супов
ПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов
ПК 7.3	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

В результате освоения учебной практики УП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, холодных закусок, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, мучных блюд;</p> <p>приготовления простой горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой простой горячей кулинарной продукции;</p>
--------------------------------	--

уметь	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления простой горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении простой горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>
знать	<p>ассортимент простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства простых супов, холодных закусок, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления простых супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для простых горячих соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>температуру подачи простых горячих блюд и соусов; основные оценки качества горячей простой кулинарной продукции;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для простых горячих блюд и соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой горячей кулинарной продукции;</p> <p>температуру подачи простых горячих блюд и соусов.</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 108 - часов, в том числе

обучение в форме практической подготовки – 108 часов;

в рамках ПМ.07 – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента		6
Тема 1.1.	Виды работ	6
Организация процесса приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок простого ассортимента	1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка)	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции простого ассортимента		102
Тема 2.1	Виды работ	12
Приготовление и подготовка к реализации супов простого ассортимента	1. Приготовление заправочных супов. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление супов холодных, супов сладких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.2	Виды работ	6
Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов простого ассортимента	1. Приготовление соуса красного основного, белого основного, соуса молочного, соуса сметанного различных консистенций. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.3	Виды работ	12
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1. Приготовление картофельного пюре, капусты тушеной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление картофеля жареного с луком, картофеля запеченного в сметанном соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и	6

простого ассортимента	отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	
Тема 2. 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Приготовление бобовых с жиром и луком, бобовых с копченой грудинкой. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление макарон с сыром, макарон с томатом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки простого ассортимента	Виды работ	6
	1. Приготовление яичницы глазуньи с жареным картофелем, запеканки из творога. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации салатов и холодных закусок простого ассортимента	Виды работ	6
	1. Приготовление винегрета овощного, салата из свежих помидор и огурцов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт	6
Тема 2. 7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление рыбы (филе) отварной, рыбы (филе) припущенной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
	2. Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами, котлет рыбных. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса	6
Тема 2.8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	Виды работ	12
	1. Приготовление мяса отварного, мяса жареного мелкими кусками. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.	6
	2. Приготовление мяса тушёного, мяса запеченного. Определение	6

продуктов простого ассортимента	качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика простого ассортимента	Виды работ 1. Приготовление птицы отварной, птицы тушеной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.	6 6
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных напитков простого ассортимента	Виды работ 1. Приготовление чая с лимоном, напитка клюквенного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт	6 6
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд простого ассортимента	Виды работ 1. Приготовление компота из сухофруктов, киселя молочного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт	12 6
	2. Приготовление яблок в тесте жареных, яблок печеных со сливками взбитыми. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт	6
Всего		108
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием, производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В. Несвижский. – 5- е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
33. 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.
34. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
35. 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.
36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.
38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
42. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.
43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>
2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

7. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. 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.

11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР 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/14804>. — Режим доступа: для авториз.

12. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург:

Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018>

3. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление простых супов</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов несложного приготовления соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации соусов несложного приготовления соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление простых</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p>

<p>горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>санитарными нормами Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные простые горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные простые холодные закуски, блюда из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами Технологический процесс приготовления, оформление и</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты</p>

(домашней) птицы	подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.	отчетов по учебной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

	<p>точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

действовать в чрезвычайных ситуациях	месте	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии по
укрупненным группам специальностей
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № ___ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Фомина Т.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную

	и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
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

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практически й опыт	<p>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; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья;</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных</p>
---------------------------------	---

	<p>изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p>
<p>уметь</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>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;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>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;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов</p>

сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;

- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
- владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;
- выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;
- готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;
- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения;
- 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 полуфабрикатов с учетом способа последующей термической обработки;
- комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов 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;

	<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>

	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.
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего – 144 - часа, в том числе:

в форме практической подготовки – 144 часа,
в рамках ПМ.01– 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики (ПП)

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		144
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		18
Тема 1.1 Правила приемки поступающего сырья, проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов	Виды работ	6
	1.Ознакомление с предприятием (тип предприятия, взаимосвязь цехов) Правила приемки поступающего сырья, проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Ознакомление с сопроводительной и внутренней документацией. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Ознакомление с нормами хранения полуфабрикатов из в соответствии с нормами ХААСП. Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
Тема 1.2 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Виды работ	12
	1.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. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
	2.Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Правила безопасной эксплуатации холодильного и морозильного оборудования. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Правила работы на вакуум аппаратах. Оформление маркировочных ярлыков и удостоверений о качестве.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		126
Тема 2.1 Технологический процесс механической	Виды работ	12
	1.Ознакомление с организацией работы овощного цеха и анализ соответствия организации цеха в соответствии с нормами ХААСП. Изучение ассортимента поступающего сырья,	6

кулинарной обработки овощей	определение его качества. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря овощного цеха. Определение качества и безопасности поступающего сырья.	
	2.Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки овощей. Участие в ТПП полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Определение качества полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов по органолептическим показателям. Организация рабочего места. Расчет массы брутто с учетом сезона. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.2	Виды работ	24
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	1.Ознакомление с работой рыбного цеха и анализ соответствия организации цеха в соответствии с нормами ХААСП. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря рыбного цеха. Правила приемки поступающего сырья. Ознакомление с сопроводительной и внутренней документацией. Ознакомление с нормами хранения полуфабрикатов из овощей в соответствии с нормами ХААСП.	6
	2.Участие в приготовлении полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбора пряностей и приправ. Организация рабочего места. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов согласно производственного задания. Условия и сроки хранения. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	3.Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Организация рабочего места. Подбора пряностей и приправ. Определение качества рубленых полуфабрикатов из рыбы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	4.Участие в технологическом процессе обработки нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Подбор пряностей и приправ. Организация рабочего места. Определение качества полуфабрикатов из нерыбного водного сырья по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Разработать рецептуру полуфабриката с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.2	Виды работ	30
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса	1.Ознакомление с работой мясного цеха и анализ соответствия организации цеха в соответствии с нормами ХААСП. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Правила приемки поступающего сырья. Ознакомление с сопроводительной и внутренней документацией. Ознакомление с нормами хранения полуфабрикатов из овощей в соответствии с нормами ХААСП. Ознакомление с правилами безопасной	6

	эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря мясного цеха.	
	2.Участие в технологическом процессе приготовления из говядины для всех видов тепловой обработки для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	3.Участие в технологическом процессе приготовления фаршированных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества фаршированных полуфабрикатов по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	4.Участие в технологическом процессе приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества порционных полуфабрикатов по органолептическим показателям. Упаковка Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	5.Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места .Определение качества рубленых полуфабрикатов из мяса по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Разработать рецептуру полуфабриката с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .	6
Тема 2.3 Кулинарная обработке и разделка туш поросят и ягнят	Виды работ	6
	1.Участие в кулинарной обработке и разделке туш поросят и ягнят. Участие в кулинарной обработке субпродуктов. Ознакомление с особенностями обработки свиных голов. Приготовление полуфабрикатов баранины для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.4. Технологический процесс обработки утиной и гусиной печени и приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	Виды работ	30
	1.Ознакомление с организацией рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря птицебельного цеха.	6
	2.Участие в технологическом процессе обработки утиной и гусиной печени и приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Ознакомление с особенностями приготовления полуфабрикатов из заданного	6

ассортимента	сырья. Организация рабочего места. Определение качества полуфабрикатов из утиной и гусиной печени по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	
	3.Участие в технологическом процессе приготовления рулетов из птицы, фарширование птицы, дичи, кролика и их частей. Приготовление фаршей. Организация рабочего места. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Расчет сырья согласно производственного задания. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	6
	4.Участие в кулинарной подготовке филе птицы и дичи, приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества полуфабрикатов из филе птицы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	6
	5.Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ. Организация рабочего места. Определение качества рубленой массы птицы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Ознакомление с правилами обработки пищевых отходов. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	6
	Тема 2.5 Концепция, направление специализации организации питания, консультирование потребителей.	Виды работ
1. Анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса для разработки ассортимента полуфабрикатов. Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов для сложных блюд.	6	
2. Участие в разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Составление акта проработки и технико-технологической карты. Подобрать современное оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов.	6	
3. Произвести расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	
4. Участие в реализации полуфабрикатов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Работа на контрольно-кассовом оборудовании. Оформление документации.	6	
Всего		144
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания

Оснащение:

Весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.

17. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.

18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

19. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с

20. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.

21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

22. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

24. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.

25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.п особие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники

Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019.- 336с.

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2019. – 112 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.

5. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Технологический процесс приготовления, обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания производится с учетом заданных требований на основе инструкций и регламентов.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация:</p>

видов и форм обслуживания		- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 03.	актуальность используемой нормативно-	Текущий контроль:

<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики</p>

<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 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**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № ___ от «__» _____ 202__

г.

Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Смирнова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПП. 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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид 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** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 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.

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

	<p> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок </p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Производственная практика - 144 часа;

В том числе в форме практической подготовки – 144 часа;

в рамках освоения ПМ.02 - 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		144
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		
Тема 1.1. Организация процесса приготовления вторых горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Виды работ	18
	1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Участие в подготовке сырья для приготовления горячих блюд. Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд.	6
	2. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).	6
	3. Проверка наличия сырья, составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Участие в приемке по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Тема 1.2. Организация хранения блюд и подготовка к реализации вторых горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного	Виды работ	18
	1. Участие в подготовке к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления вторых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	2. Участие в организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче	6

ассортимента	с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	3. Участие в упаковке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Виды работ	24
	1. Участие в приготовлении прозрачных супов (консоме) из курицы, мяса говядины, рыбы. Приготовление оттяжек. Определение качества супов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске супов. Участие в разработке фирменных прозрачных супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	2. Участие в приготовлении гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.). Определение качества гарниров по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд гарниров.	6
	3. Участие в приготовлении супов-пюре, супов кремов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей, супов биски. Определение качества супов-пюре по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске супов-пюре.	6
	4. Участие в приготовлении супов региональных кухонь (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш). Определение качества супов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд супов.	6
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в приготовлении соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс; масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.; соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске соусов.	6
Тема 2.3	Виды работ	6

<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>1. Участие в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента (овощного сое, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, лука-порей фаршированного, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, сморчков со сливками, др.). Определение качества горячих блюд и гарниров из овощей и грибов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2. 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян (ризотто, паленты, лазаньи, пасты). Определение качества горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p>6 6</p>
<p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления (яиц пашот с овощами и сыром, суфле из яиц, сырного суфле, сыра жареного во фритюре). Определение качества горячих блюд яиц, творога, сыра сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд яиц, творога, сыра сложного приготовления. 2. Участие в приготовлении блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Приготовление пирога блинчатого, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей. Определение качества горячих блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.</p>	<p>12 6 6</p>
<p>Тема 2. 6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Виды работ 1. Участие в приготовлении блюд из рыбы отварной и жареной (варка на решетке, припускание целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками жарка на гриле (глубокая и поверхностная). Определение качества горячих блюд из рыбы отварной и жареной сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из рыбы отварной и жареной сложного приготовления.</p>	<p>24 6</p>

	2. Участие в приготовлении блюд из рыбы жареной (жарка в полусферической сковородке, жарка на вертеле). Определение качества горячих блюд из рыбы жареной сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из рыбы жареной сложного приготовления.	6
	3. Участие в приготовлении блюд из рыбы запечённой, из рубленой массы (запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге и др.). Определение качества горячих блюд из рыбы запечённой, из рубленой массы сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из рыбы запечённой, из рубленой массы сложного приготовления.	6
	4. Участие в приготовлении блюд из морепродуктов сложного приготовления (моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; гребешков жареных; кальмаров фаршированных). Определение качества горячих блюд из морепродуктов сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из морепродуктов сложного приготовления.	6
Тема 2.7.	Виды работ	18
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	1. Участие в приготовлении блюд из мяса отварного и жареного (при низкотемпературной варке под вакуумом, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса). Определение качества горячих блюд из мяса отварного и жареного сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из мяса отварного и жареного сложного приготовления.	6
	2. Участие в приготовлении блюд из мяса жареного, запечённого (жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке и др.). Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Участие в разработке фирменного блюда из мяса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	3. Участие в приготовлении блюд из мяса рубленого, блюд из субпродуктов (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске.	6
Тема 2.8.	Виды работ	12
Приготовление, подготовка к	1. Участие в приготовлении блюд из птицы порционным куском (жаренной утиной грудки, утиной ножки конфи, утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте.	6

реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<p>Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске.</p> <p>Участие в разработке фирменных блюд из мяса птицы с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
	<p>2. Участие в приготовлении блюд из рубленой массы (суфле, рулетов из кнельной массы, кнелей из курицы).</p> <p>Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске.</p>	6
Всего		144
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания

Оснащение:

Весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. 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.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

10. Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места:

учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

15. 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.

16. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с.

20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

21. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

23. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия

общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм;</p> <p>- подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности;</p> <p>- подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;</p> <p>-приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>- технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс приготовления соусов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;</p> <p>-приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты</p>

	<p>требованиям; -технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>отчетов по производственной практике</p>
<p>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</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>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</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>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,</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

	действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		<p>выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.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

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № ___ от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Смирнова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид 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 и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий

	ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 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 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

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практически й опыт	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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</p> <p>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;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</p>

	<p>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</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 108 часов,

в том числе в форме практической подготовки – 108 часов;
 в рамках освоения ПМ.03 – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
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		
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		12
Тема 1.1. Организация, производственного процесса для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Виды работ	12
	1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями. Участие в приемке сырья по количеству и качеству, организации 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. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
	2. Принять участие в разработке холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Принять участие в адаптации, разработке холодных блюд и закусок сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		96
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Виды работ	30
	1. Приготовление холодных соусов основе уксуса, соусов основе растительного масла, горчичного порошка. Подготовка к реализации. 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. Определение качества.	6
	2. Участие в приготовлении канапе в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для	6

		<p>транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	
		<p>3. Участие в приготовлении закусок топас, оволакто, фингер фуд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
		<p>4. Участие в приготовлении паштетов, терринов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
		<p>5. Участие в приготовлении верринов, холодных закусок (тартар из мяса, рыбы) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
<p>Тема 2.3</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p>	<p>Виды работ</p>		<p>18</p>
	<p>1. Участие в приготовлении салатов из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, фруктов, теплых салатов.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Определение качества.</p>	6	
	<p>2. Участие в приготовлении салатов из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по</p>	6	

		безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.	
		3.Участие в приготовлении салатов из мяса, мяса птицы, субпродуктов. Подготовка к реализации. 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. Определение качества.	6
Тема	2.4	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок овощей, грибов, яиц, сыра, творога сложного ассортимента		1.Участие в приготовлении холодных блюд и закусок овощей, грибов, яиц, сыра, творога сложного ассортимента. Подготовка к реализации. 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. Определение качества.	6
Тема	2.5	Виды работ	18
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		1. Участие в приготовлении заливных блюд из рыбы. Подготовка к реализации. 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. Определение качества.	6
		2. Участие в приготовлении рулетов из рыбы, рыбы фаршированной. Подготовка к реализации. 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. Определение качества.	6
		3. Участие в приготовлении блюд и закусок из морепродуктов. Подготовка к реализации. 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. Определение качества.	6
Тема	2.6	Виды работ	12
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса		1. Участие в приготовлении заливных блюд из мяса, субпродуктов . Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для	6

сложного ассортимента	<p>транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	
	<p>2.Участие в приготовлении поросёнка фаршированного целиком, мяса шпигованного, рулетов из мяса.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Виды работ	12
	<p>1.Участие в приготовлении галантина из птицы</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
	<p>2.Участие в приготовлении курицы фаршированной</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Определение качества.</p>	6
Всего		108
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания

Оснащение:

Весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. 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.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

15. 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.

16. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с.

20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

21. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

23. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия

общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствие с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных соусов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных салатов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные салаты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>технологический процесс приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные канапе, холодные закуски сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сырья сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные блюда из мяса, домашней птицы, дичи соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>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</p>	<p>Разработанные блюда произведены с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной</p>

		практике.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
---	---	---

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**ПП.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**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Баландина Л.С., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий

	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате прохождения производственной практики обучающийся

должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
--------------------------------	--

	<p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок</p>

	на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на прохождения производственной практики:

всего – 72 - часа, в том числе:

в форме практической подготовки – 72 часа;

в рамках ПМ.04 – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики (ПП)

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
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		
Тема 1.1. Организация, производственного процесса и приготовления холодных десертов сложного ассортимента	Виды работ	42
	1. Ознакомление с работой холодного цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря холодного цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки оборудования, инвентаря, сырья и продуктов к использованию при приготовлении сложных десертов. Расчет сырья для приготовления десертов. Участие в технологическом процессе расчета и приготовления самбуков.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима холодных десертов: Панна – Котты, бланманже. Участие в определении степени готовности и качества.	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: терринов, щербетов. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	6
	4. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: холодных суфле. Участие в определении степени готовности и качества.	6
	5. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: тирамису. Участие в определении степени готовности и качества.	6
	6. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: чизкейка. Участие в определении степени готовности и качества.	6
	7. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных замороженных холодных десертов: мороженого с сиропом,	6

	<p>мороженое ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое «Сюрприз», сорбета. Участие в определении степени готовности и качества.</p> <p>Участие в разработке и адаптации холодных десертов сложного ассортимента.</p>	
<p>Тема 1.2 Организация, производственного процесса и приготовление горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>Виды работ</p>	18
	<p>1. Ознакомление с работой горячего цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря горячего цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки сырья и продуктов к использованию при приготовлении сложных горячих десертов. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных горячих десертов: суфле. Участие в определении степени готовности и качества.</p>	6
	<p>2. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных горячих десертов: фондана, брауни. Участие в определении степени готовности и качества</p>	6
	<p>3. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю, фламбе. Участие в определении степени готовности и качества.</p> <p>Участие в разработке и адаптации холодных десертов сложного ассортимента.</p>	6
<p>Тема 1.3 Организация, производственного процесса и приготовление холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>Виды работ</p>	6
	<p>1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима холодных напитков (пуншей, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи и др). Участие в определении степени готовности и качества.</p>	6
<p>Тема 1.4 Организация, производственного процесса и приготовление горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Виды работ</p>	6
	<p>1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима горячих напитков (напитков с вином, горячего пунша, глинтвейна, сбитня). Участие в определении степени готовности и качества.</p> <p>Участие в консультировании потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	6
Всего		72
<i>Итоговая аттестация в дифференцированном зачете</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания

Оснащение:

Весомезмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510). Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / под общ. ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - М.: Арий, 2019.- 680с.
18. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2021.- 560 с.
21. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020. – 464 с.
22. Качурина Т.А. 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: учебник для среднего профессионального образования,-2019.- 256 с.
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
24. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2020 г. 467стр.
25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф.

образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019– 160 с.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2021.- 416с

3.2.2. Основные электронные источники

1.<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2.<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2020.- 336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные десерты сложного по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных салатов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные горячие десерты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных напитков соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные напитки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления горячих напитков соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные горячие напитки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Десерты и напитки разработаны и адаптированы с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

	<p>эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по</p>

клиентами		производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная

		аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Фомина Т.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения **производственной практики** обучающийся должен освоить основной вид деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
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

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

<p>Иметь практически й опыт</p>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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</p>

	<p>различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего – 108 – часов, в том числе

обучение в форме практической подготовки – 108 часов;

в рамках ПМ.05 - 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
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		
Раздел 1. 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		
Тема 1.1.	Виды работ	24
Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикато в, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	1. Участие в технологическом процессе приготовления фаршей, отделочных полуфабрикатов (сиропов, помад, глазурей, мастики. Участие в темперировании шоколада. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов (карамели, марципана, пралине, посыпки). Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов: желе на желатине, агаре, пектине. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов: желе на желатине, агаре, пектине. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	4. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов: кремов сливочных, белковых, заварных, из молочных продуктов, комбинированных. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места.	6

	Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	
Тема 1.2 Организация процесса приготовления, приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. Адаптация и разработка авторских мучных кондитерских изделий.	Виды работ	12
	1. Участие в технологическом процессе приготовления изделий из дрожжевого слоеного, пресного слоеного теста. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в разработке ассортимента хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления праздничного хлеба. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
Тема 1.3 Организация процесса приготовления, приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Адаптация и разработка авторских мучных кондитерских изделий	Виды работ	54
	1. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката (миниролетики, капкейки, маффины). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката (Твиль миндально – апельсиновый, корзиночка с фруктовой начинкой). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного полуфабриката (пряничного домика). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	4. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального полуфабриката (меренги, печенье миндальное). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению.	6

	Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	
	5. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката (пирожное «Шу» «Эклеры»). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	6. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из блинчатого, вафельного теста (трубочки из вафельного теста). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	7. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из тюлипного и сахарного теста. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	8. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из смесей промышленного производства. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	9. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных (птифуры, твиль, шоколадного печенья с пряностями, брауни, макарони). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
Тема 1.4 Организация процесса приготовления, приготовление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Виды работ	18
	1. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных (шоколадных трюфелей, Пирожное бисквитное с баварским, шоколадным и клубничным кремом «Варштайн», Пирожное «Красная смородина»). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Участие в разработке авторских мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления тортов массового производства. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6

	3. Участие в технологическом процессе приготовления литерных, фигурных, фирменных тортов. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
Всего		108
<i>Итоговая аттестация в дифференцированногo зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания

Оснащение:

Весомизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. 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: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

11. 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.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

14. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255>. — 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. 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.

4. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, 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.

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
25. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
28. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) соответствуют установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p>

<p>реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовленные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные мучные кондитерские изделия сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>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</p>	<p>технологический процесс приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные пирожные и торты сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	<p>хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента разработаны с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты</p>

различных категорий потребителей		отчета по производственной практике
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>профессиональное и личностное развитие</p>	<p>применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная</p>

ситуациях		аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; – применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; – адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); – составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; – составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации – эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
III 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Баландина Л.С., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и

	видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практически й опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>
---------------------------------	---

	<p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p>

	<p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего – 108 - часа, в том числе:

обучение в форме практической подготовки – 108 часов;

в рамках ПМ.06– 108 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
Тема 1.1.	Виды работ	30
Отраслевые особенности организаций питания	1. Составление характеристики организации (предприятия) общественного питания: название, адрес, режим работы, организационно-правовая форма, учредительные документы, специализация, вид, тип, класс (ГОСТ 30389-2013), миссия, цели и задачи; особенности обслуживания, перечень предоставляемых услуг, контингент посетителей, особенности внешней среды и её влияние на деятельность предприятия.	6
	2. Участие в разработке ассортимента продукции общественного питания. Принять участие в составлении и презентации меню.	6
	3. Анализ структуры предприятия, характеристика основных участков, цехов, отделений.	6
	4. Ознакомление с нормативно-правовой и технической документацией структурного подразделения, его специализацией, анализ организации рабочих мест. Участие в организации рабочих мест различных зон кухни.	6
	5. Участие в разработке организационной структуры управления предприятия с учетом его организационно-правовой формы. Составление схемы организационной структуры управления. Определение функций структурных подразделений.	6
Тема 1.2.	Виды работ	30
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Участие в разработке квалификационных требований и должностных инструкций для основных категорий работников организации в соответствии со штатным расписанием и организационной структурой управления.	6
	2. Анализ системы материальной ответственности на предприятии общественного питания, характеристика индивидуальной и бригадной форм ответственности.	6
	3. Участие в составлении проекта договора о полной материальной ответственности	6
	4. Ознакомление с правилами приема на работу. Ознакомление с системой адаптации и развития сотрудников предприятия и обучением персонала в организации. Принять участие в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	6
	5. Ознакомление с организацией процесса оценки деятельности персонала: порядок проведения аттестации различных категорий работников. Изучение положения об аттестации.	6
Тема 1.3.	Виды работ	6

Управление персоналом в организациях питания	1. Анализ форм мотивации и стимулирования персонала организации. Разработка проекта положения о материальном стимулировании работников предприятия	6
Тема 1.4.	Виды работ	12
Анализ основных производственных показателей	1. Характеристика основных групп нормативно-технологической и организационно-распорядительной документации на предприятии общественного питания. Участие в составлении различных видов документов.	6
Формы документов и порядок их заполнения	2. Анализ показателей эффективности на предприятии общественного питания: прибыль от реализации продукции, рентабельность продаж и др.	6
Тема 1.5.	Виды работ	18
Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	1. Анализ требований к организации режима труда и отдыха на предприятии общественного питания. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	6
	2. Анализ различных видов графиков выхода на работу и возможности их применения на предприятии общественного питания. Составление графиков выхода на работу производственного персонала и работников зала.	6
	3. Участие в процессе ценообразования на предприятии, определение состава продажной цены на готовую продукцию. Составление калькуляционной карточки на готовое блюдо.	6
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Тема 2.1	Виды работ	12
.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Анализ системы контроля в деятельности предприятия. Изучение функций, прав и обязанностей контролирующих организаций и работников предприятия при проведении контрольных проверок. Анализ требований системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Оформление результатов контроля.	6
	2. Принять участие в проведении бракеража готовых блюд. Заполнить журнал бракеража. Принять участие в инвентаризации.	6
Всего		108
<i>Итоговая аттестация в дифференцированном зачете</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. 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: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 320 с

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

10. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

11. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

12. 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.

13. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 398 с.

14. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

15. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

16. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

17. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

19. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

20. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2019. – 432 с.

3.2.2.Основные электронные издания

1.Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы

на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2022. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2022 .- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019. – 544 с.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; меню составляет в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Составляет рациональные графики работы исполнителей, составляет ежедневные планы работы исполнителей по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях; рассчитывает экономические показатели деятельности структурного подразделения организации по установленной методике.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Планирует основные показатели деятельности организации по установленной методике с учетом заданной ситуации и поставленных задач; выполняет расчеты по основным экономическим показателям деятельности структурного подразделения по установленной методике; рассчитывает выход продукции в ассортименте по установленной методике; учетно-отчетная документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией оформлена в соответствии с нормативными требованиями и требованиями делопроизводства.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Оформляет документы (табель учета рабочего времени, графики выхода на работу и др.) в соответствии с установленными требованиями и с учетом заданной ситуации; распределяет обязанности между исполнителями с учетом поставленных задач и заданной ситуации; распределяет задания между работниками в зависимости от их умений и компетенций; осуществляет контроль за соблюдением работниками требований к качеству выполнения работ и оказания услуг в соответствии с установленными требованиями; Контролирует и оценивает выполнения заданий исполнителями с учетом поставленных задач и заданной ситуации. Производит расчет заработной платы по установленной методике.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Осуществляет инструктирование, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте в соответствии с принятыми инструкциями на предприятии общественного питания. Осуществляет обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни с учетом квалификации работников.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

	<p>информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языках</p>	<p>на и понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере</p>	<p>в осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
III. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (Повар)**

**для студентов, обучающихся по специальности
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Фомина Т.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и

	видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление простых супов
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практически й опыт	разработки ассортимента простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления простой горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой простой горячей кулинарной продукции
уметь	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и

	сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления простой горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении простой горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами
знать	ассортимент простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства простых супов, блюд из овощей, грибов и сыра; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления простых супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд; правила выбора вина и других алкогольных напитков для простых горячих соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; варианты сервировки, оформления и способы подачи простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; температуру подачи простых горячих блюд и соусов; основные оценки качества горячей простой кулинарной продукции; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для простых горячих блюд и соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой горячей кулинарной продукции; температуру подачи простых горячих блюд и соусов.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего – 144 - часа, в том числе

обучение в форме практической подготовки – 144 часа;

в рамках ПМ.07 – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПП)

Наименование ПП, разделов ПП	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПП. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента		
Тема 1.1. Организация процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции простого ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление заправочных супов. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление супов холодных, супов сладких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление соуса красного основного, белого основного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление соуса молочного, соуса сметанного различных консистенций. Определение качества	6

	блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление картофельного пюре, капусты тушеной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление картофеля жареного с луком, картофеля запеченного в сметанном соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий простого ассортимента	Виды работ	18
	1. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление бобовых с жиром и луком, бобовых с копченой грудинкой. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	3. Приготовление макарон с сыром, макарон с томатом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление яичницы глазуньи с жареным картофелем, омлета натурального. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление сырников из творога, запеканки из творога. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации салатов и холодных закусок простого ассортимента	Виды работ	6
	1. Приготовление винегрета овощного, салата из свежих помидор и огурцов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.7.	Виды работ	12

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья простого ассортимента	Приготовление рыбы (филе) отварной, рыбы (филе) припущенной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
	Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами, котлет рыбных. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
Тема 2.8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление мяса отварного, мяса жареного мелкими кусками. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
	2. Приготовление мяса тушеного, мяса запеченного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление птицы отварной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
	2. Приготовление птицы тушеной в соусе, котлет рубленых из птицы. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление холодных и горячих блюд и закусок. Подбор гарнира, соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд из яиц и творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2. Приготовление яблок в тесте жареных, яблок печеных со сливками взбитыми. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных напитков простого ассортимента	Виды работ	6
	1. Приготовление чая с лимоном, напитка клюквенного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6

Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации изделий из дрожжевого и пресного теста простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Дефекты, сроки хранения и реализации. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление изделий из пресного теста. Дефекты, сроки хранения и реализации. Составление технологических карт.	6
Всего		144
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания

Оснащение:

Весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В. Несвижский. – 5- е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
33. 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.
34. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
35. 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.
36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.
38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
42. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.
43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>
2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

7. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. 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.

11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР 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/14804>. — Режим доступа: для авториз.

12. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург:

Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018>

3. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление простых супов</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов несложного приготовления соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
<p>ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации соусов несложного приготовления соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
<p>ПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации простых горячих блюд из овощей, грибов, круп,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике

	<p>бобовых, макаронных изделий соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные простые горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные простые холодные закуски, блюда из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

		- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики (преддипломной)**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Составил: Фомина Т.В, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика программы преддипломной практики	4
2.Структура и содержание преддипломной практики	6
3. Условия реализации программы преддипломной практики	10
4. Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики	13
Приложение. Индивидуальное задание на преддипломную практику	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Цель и планируемые результаты освоения преддипломной практики

Преддипломная практика студентов является одним из важнейших элементов в подготовке специалистов поварского дела, предусмотренных требованиями Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Содержание практики определяется требованиями квалификационной характеристики специалистов по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Цель преддипломной практики – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами в процессе обучения, углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также сбор материалов для подготовки отчета и написания дипломной работы.

Задачи преддипломной практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
- приобретение и совершенствование практических навыков работы;
- углубленное изучение и анализ фундаментальной и периодической литературы по актуальным вопросам в сфере поварского и кондитерского дела;
- изучение соответствующих методических, инструктивных и нормативных материалов;
- приобретение навыков анализа технологической информации, опыта самостоятельного выполнения расчетов различных показателей по направлению специализации;
- сбор, обобщение и анализ материалов для выполнения дипломной работы;
- подготовка отчета о преддипломной практике.

Преддипломная практика студентов проводится после сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных учебным планом.

До начала преддипломной практики студентом выбирается тема дипломной работы, совместно с руководителем составляется предварительный план, определяется круг необходимых для анализа практических материалов по данной теме.

В ходе освоения программы преддипломной практики продолжается формирование у студентов общих компетенций, личностных результатов, профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности.

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
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
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
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК. 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК. 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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
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
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)
ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление простых супов
ПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов
ПК 7.3	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

1.1.3. В результате освоения преддипломной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	в организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	в организации и ведении 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 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
	в организации и ведении 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 организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	в организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала
	в выполнении работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

1.2. Количество часов, отводимое на освоение преддипломной практики

Всего: 144 часа (4 недели);

в том числе в форме практической подготовки – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды выполняемых работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
Всего	144 часа (4 недели)
в т.ч.	
Ознакомление с предприятием	12
Выполнение обязанностей заведующего производством (шеф-повара)	96
Организация управления	12
Подготовка выпускной квалификационной работы	24

2.2. Тематический план и содержание преддипломной практики

Наименование разделов, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Организационное занятие	Виды работ	6
	Инструктаж по прохождению преддипломной практики. Определение целей и задач преддипломной практики.	6
Раздел 1 Характеристика предприятий общественного питания		12
Тема 1.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия	Виды работ	12
	1.Ознакомление с предприятием: тип, класс, организационно-правовой форма, местонахождение, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети. Структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Перспективы развития.	6
	2. Анализ материально-технической базы предприятия. Ознакомление со структурой и характером производства. Выявление идентифицированных признаков выявляющих тип и класс предприятия, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50763 – 2013 «Национальный стандарт Р Ф. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	6
Раздел 2. Выполнение обязанностей заведующего производством (шеф-повара)		90
Тема 2.1 Работа в качестве дублера зав. производством (шеф-повара)	Виды работ	90
	1.Ознакомление с должностными инструкциями зав. производством, начальника цеха: требования в соответствии с ОСТ 28-1-95. Система материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договора о материальной ответственности. Составление проекта договора. Разделение обязанностей в крупных предприятиях между заведующим производством, шеф-поваром и их помощниками.	6
	2. Ознакомление со структурой производства, организационно-техническими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах с их планировкой, устройством, оснащенностью	6
	3. Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологической карты и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в	6

предприятия.	
4. Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы: составление плана-меню, с учетом всех требований (ассортиментного перечня, блюд и напитков с учетом типа предприятия, спроса потребителей, квалификации работников, совместимости продуктов, блюд, доступности стоимости). Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя.	6
5. Разработка ассортимента блюд и напитков для банкет-буфета, салат - бара и т. д. Разработка ланч - меню	6
6. Работа со Сборником рецептур блюд по определению норм закладки продуктов, норм отходов: внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, используя таблицы взаимозаменяемости продуктов.	6
7. Расчет необходимого количества сырья и продуктов. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве	6
8. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам. Составление задания поварам	6
9. Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТ 28-1-95.	6
10. Участие в составлении графиков выхода на работу работников предприятия (цеха).	6
11. Осуществление контроля за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением трудовой дисциплины, рецептур, норм закладки и выхода готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и т. д.	6
12. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки).	6
13. Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии.	6
14. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря. Участие в проведении выставок-продаж кулинарной и кондитерской продукции, дегустаций, презентаций.	6
15. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов и предложений по	6

	организации производства, совершенствованию организации и повышению эффективности работы производства Внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества выпускаемой продукции, обновление ассортимента	
Раздел 3. Организация управления на предприятии общественного питания		12
Тема 3.1 Работа в качестве дублера руководителя ПОП	Виды работ	12
	1.Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление со структурой штата предприятия. Формы оплаты труда. Анализ рабочего дня предприятия. Стиль работы руководителя, личные деловые качества	6
	2. Участие в составлении служебной и распорядительной документации. Участие в проведении собраний. Технические средства управления. Ознакомление с организацией рекламной деятельности. Анализ эффективности рекламной деятельности. Договоры поставки.	4
	Выполнение видов работ, определенных индивидуальным заданием.	2
Раздел 4 Оформление отчётных документов по практике		24
Тема 4.1 Оформление дневника - отчета	Виды работ	24
	Оформление дневника-отчета и приложений к дневнику	24
Всего		144
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы преддипломной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Преддипломная практика реализуется в предприятиях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование организаций и оснащение рабочих мест преддипломной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования: весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, нейтральное оборудование, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-

07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5- е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

33. 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.

34. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

35. 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.

36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

42. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>
5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>
6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>
7. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>
8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. 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> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР 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.
12. 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.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-

5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018> (дата обращения: 24.01.2022)

3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>

3.3 Общие требования к организации практики

Для проведения преддипломной практики в колледже разработана следующая документация:

- типовое положение о практике;
- рабочая программа преддипломной практики по специальности;
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы преддипломной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам (приложение 1).

Индивидуальное задание выдается с целью приобретения студентом навыков самостоятельного решения технологических задач. Выполнение индивидуального задания является важнейшим этапом прохождения преддипломной практики, развивающим самостоятельность в работе, расширяющим кругозор и позволяющим применить полученные теоретические знания для решения конкретных экономических задач.

Индивидуальное задание может носить практический или исследовательский характер. Тематика индивидуальных заданий для студентов подбирается совместно руководителями практики от колледжа и руководителями практики от предприятий общественного питания и должна соответствовать тематике ВКР. Сложность

индивидуального задания должна соответствовать теоретической подготовке студента, предстоящему выполнению ВКР и факторам, которые создают дополнительную заинтересованность и инициативу при его выполнении. В процессе выполнения индивидуального задания студент знакомится с организацией работы предприятия общественного питания, организацией работы производственных цехов и рабочих мест, оформлением технологической документации и разработкой новых (фирменных блюд), с решением проблемных вопросов в предприятии общественного питания, вырабатывает свои рекомендации и предложения и при этом приобретает навыки самостоятельной работы с использованием теоретических и практических знаний и умений, полученных в учебном процессе.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с предприятиями общественного питания, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки уровня освоения студентом основных видов профессиональной деятельности;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала по практике.

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

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы предприятия общественного питания;
- выполнение обязанностей специалистов поварского и кондитерского дела;
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- оформление отчетных документов по практике.

Перед выходом на практику для студентов проводятся инструктаж по адаптации в трудовых коллективах, по технике безопасности.

Студенты при прохождении преддипломной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой преддипломной практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, не нарушать установленный режим работы, соблюдать трудовую дисциплину, бережно относиться к имуществу организации;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Исходя из целей практики, перед студентом ставятся следующие задачи:

- ознакомиться с технологическими и нормативными документами, регулирующими деятельность предприятия общественного питания;
- ознакомиться с организационной структурой предприятия общественного питания;
- изучить главные направления деятельности предприятия общественного питания;
- ознакомиться с ассортиментом выпускаемой продукции и предоставляемыми видами услуг;

- выработать умение и приобрести навыки осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- собрать практический материал для выполнения дипломной работы.

3.4. Кадровое обеспечение преддипломной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство преддипломной практикой от колледжа:

дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Руководители преддипломной практики от организации назначаются руководителем организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана преддипломной практики.

По итогам преддипломной практики студенты представляют дневник и отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и приложением необходимых документов, характеристику от руководителя практики от предприятия общественного питания и табель посещения практики.

Индивидуальное задание на практику разрабатываются в соответствии с тематическим планом и темой дипломной работы.

Аттестация практики проводится на основании документов, представленных по итогам прохождения практики.

Формой аттестации по преддипломной практике является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем практики от образовательной организации с учётом характеристики и материалов практики, предоставленных студентом.

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе

_____ Л.В.Волкова

« ____ » _____ 202_ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику (преддипломную)

студента гр. _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(фамилия, имя, отчество)

1. Ознакомление с предприятием:

1.1 Общая характеристика и структура организации

1.2. Требования к охране труда и экологии при работе

2. Выполнение обязанностей специалиста поварского и кондитерского дела в качестве дублеров.

2.1 Выполнение работ по должности зав. производством (шеф-повара)

2.2 Выполнение работ по должности менеджера зала

2.3 Выполнение работ по должности руководителя предприятия

3. Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

Подбор материала для написания дипломной работы.

4. Оформление дневника и отчета по практике.

Дневник и отчет должен содержать собранные в ходе практики материалы в соответствии с пунктом 1-3, выводы и предложения по совершенствованию работы на предприятии (подразделении).

Руководитель практики от колледжа

(подпись, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия

(Должность, подпись, Ф.И.О. печать)

« ____ » _____ 202_ г.