

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»



УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по УПР  
О.А.Лаптева  
« 31 » августа 2021 г.

# **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Для специальности

43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Чита 2021

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Разработчики:

Ноздрина Н.В., мастер производственного обучения 1 квалификационной категории.

Пыхалова Н.Ю., мастер производственного обучения.

Программа согласована с представителями работодателей:

Работодатель:

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор  
ООО ПК "Забайкальск"  
Иванов П.В. Иванов  
 « 01 » август 2021 г.

Программа рассмотрена

на заседании ПЦК дисциплин профессионального цикла №3  
 протокол № 10

от « 14 » июль 2021 г.

Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М. (Игуменова Е.М.)

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы производственной практики	4
1.1 Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2 Цели и задачи производственной практики	4
1.3 Количество часов на производственную практику	5
2 Результаты производственной практики	6
3 Структура и содержание производственной практики	7
3.1 Тематический план	7
3.2 Содержание производственной практики	8
4 Информационное обеспечение обучения	10
5 Условия реализации рабочей программы производственной практики	17
5.1 Требования к условиям проведения производственной практики	17
5.2 Общие требования к организации образовательного процесса	17
5.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса	17
6 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	18

# **1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)**

## **1.1 Место производственной практики по профилю специальности (технологическая) в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности (технологическая), (далее - производственная практика) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения квалификации: специалист поварского и кондитерского дела и основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

## **1.2 Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является подготовка будущего специалиста среднего звена к самостоятельной работе на предприятии.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий сложного ассортимента, обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

- разработка ассортимента полуфабрикатов;
- разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроль хранения и расхода продуктов.

### **1.3 Количество часов на производственную практику**

Индекс модуля	Объем часов
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций:

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 среде
<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

<b>Раздел ПП (код ПК)</b>	<b>Наименование разделов программы</b>	<b>Всего часов</b>
Раздел 1 ПП ПК 1.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	18
Раздел 2 ПП ПК 1.2, 1.3, 1.4	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	54
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>

### 3.2 Содержание производственной практики

Темы производственной практики	Виды работ	Количество часов
<b>Раздел 1 ПП. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		
Тема 1.1	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
	Органолептическая оценка качества сырья, организация их хранения до момента использования.	6
Тема 1.3	Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.	6
<b>Раздел 2 ПП. Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		
Тема 2.1	Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов.	12
Тема 2.2	Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы.	6
	Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.	6
Тема 2.3	Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных.	12
	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 2.4	Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12
	<b>Итого</b>	<b>72</b>



## 4 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### Основные источники:

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 услугобщественного 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.: 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](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»].

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

18 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.-

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

20 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с. – ISBN 978-5-4468-0423-8.

21 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с. - ISBN 978-5-7695-8026-0, 978-5-7695-8025-3.

22 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с. ISBN 978-5-4468-0057-5.

23 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. – ISBN 978-5-4468-8576-3

24 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с. – ISBN 978-5-4468-0059-9.

25 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 128с. – ISBN 978-5-4468-8580-0.

26 Андонова, Н.И. 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: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с. - ISBN 978-5-4468-6017-3.

27 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 400 с. - ISBN 978-5-4468-1771-9.

28 Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. ISBN 5446868323

29 Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 384 с. – ISBN 978-5-4468-5111-9.

30 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, 2018. – 464 с. – ISBN 978-5-7695-5376-9.

31 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с. – ISBN 978-5-4468-5818-7.

32 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с. - ISBN 978-5-4468-5819-4.

33 Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред.

проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с. – ISBN 978-5-4468-2906-4.

34 Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-5823-1.

35 Здобнов, А.И., Цыгененко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2019. - 680с. – ISBN 978-5-94832-140-0.

36 Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с. - ISBN 978-5-4468-6235-1.

37 Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с. – ISBN 978-5-4468-5814-9.

38 Королев, А.А. Микробиология. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – м.: издательский центр «Академия», 2017. – 256 с. - ISBN 978-5-4468-5773-9.

39 Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с. - ISBN 978-5-4468-5729-6.

40 Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. - ISBN 978-5-4468-3314-6.

41 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. - ISBN 978-5-4468-5770-8.

42 Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с. - ISBN 5446862279.

43 Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с. ISBN 5446874048.

44 Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с. – ISBN 978-5-4468-5971-9.

45 Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с. - ISBN 978-5-4468-2216-4.

46 Радченко, С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 –373 с. - ISBN:978-5-406-09674-1.

47 Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. - ISBN 978-5-4468-6870-4.

48 Синицина, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с. - ISBN 978-5-4468-6201-6.

49 Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ученик для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с. - ISBN 978-5-4468-5795-1.

50 Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с. - ISBN 978-5-4468-5820-0.

**Электронные ресурсы:**

1 Официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – 2005– URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения 17.06.2021)

2 Охрана труда в России. - 2001 - URL: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения 17.06.2021)

3 Охрана труда в России. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)(дата обращения: 01.06.2021).

**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, 2008.- 336с. - ISBN 978-5-85971-827-6.

2 Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2014– 160 с. – ISBN 978-5-4468-0975-2.

3 Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2016. – 96 с. - ISBN 978-5-4468-3050-3.

4 Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина.–М.: Академия, 2014. – 96 с. - ISBN978-5-4468-0970-7.

5 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2011. – 192 с. - ISBN 978-5-7695-8314-8.

6 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2018 . – 112 с. - ISBN 978-5-7695-5718-7.

**Электронные ресурсы:**

1 Федеральный центр информационно –образовательных ресурсов 2021 год URL:<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> (дата обращения

17.06.2021).

2 Гастрономъ 2005 год URL:<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> (дата обращения 17.06.2021).

3 Журнал "Гастрономъ" 2001 год URL: <http://www.eda-server.ru/gastronom/> (дата обращения 17.06.2021).



## **5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях и организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием и организацией, куда направляются обучающиеся.

### **5.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

### **5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт

деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО.

## **6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в форме дифференцированного зачета. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по производственной практике фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
- Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

экзотического сырья разными методами.	
- Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

культурного контекста.	
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа