

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
УЧЕБНОЙ**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дел

код и наименования специальности

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|---------|
| 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | стр.4 |
| 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ | стр.7 |
| 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | стр.10 |
| 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ | стр. 16 |
| 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ... | стр.22 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ

1.1. Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПК2.1 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;

ПК2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

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

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

1.2.Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности, обучающийся в ходе данного вида практики должен:

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

иметь практический опыт:

- в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

знать:

- 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;
- 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; сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- 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.

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего **72** часа

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

| Код | Наименование результатов практики |
|------------|--|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения укрепления здоровья в процессе профессиональной Деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках |
| ОК11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Профессиональных компетенций (ПК)

| Вид профессиональной деятельности | Код | Наименование результатов практики |
|--|------------|--|
| Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | ПК 2.1. | Организация и правильное выполнение подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.2 | Организация и правильное выполнение технологического процесса при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | ПК 2.3 | Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.4 | Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.5 | Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья | ПК 2.6 | Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного |

| | | |
|---|---------------|---|
| <p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | | <p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| <p>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</p> | <p>ПК 2.7</p> | <p>Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <p>ПК 2.8</p> | <p>Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

| Коды профессиональных компетенций | Наименование профессиональных модулей | Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах) | Сроки проведения |
|--|--|---|---------------------------------|
| ПК 2.1- ПК 2.8 | ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» | 72 часа | В соответствии с учебным планом |

3.2 Содержание учебной практики

| Наименование профессионального модуля | Наименование ПК | Виды работ | Объем часов |
|--|---|--|-------------|
| ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления 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 | 1. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены | 6 |
| | ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | 2. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении бульонов. Подготовка рабочего места. Приготовление бульонов, прозрачных супов (консоме). Виды оттяжки. Оформление и отпуск. Приготовление гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.) | 6 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | обслуживания; | 3. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении заправочных супов. Приготовление и оформление, подготовка к подаче заправочных супов: борщ, солянка сборная мясная и др. | 6 |
| | | 4. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении суп-пюре, суп-крема. Приготовление и оформление, подготовка к подаче супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей | |
| | ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | 5. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Приготовление соусов - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов | 6 |
| | ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих | 6. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Приготовление горячих блюд и | 6 |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | <p>блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> | <p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий: макаронник, крокеты картофельные, рулета картофельного, крупеника и др.</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>7. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки: яичница глазунья, яйцо пашот, запеканка из творога, сырники, вареники, блинчиков.</p> | 6 |
| | <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p> | <p>8. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении из рыбы сложного ассортимента. Приготовление горячих блюд из рыбы: жаренной по-ленинградски, рыбы, жаренной в тесте, поджарки рыбной, филе рыбы, тушеной в сметане, рыбы, запеченной с картофелем по-</p> | 6 |

| | | | |
|--|--|--|----------|
| | <p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> | <p>русски и солянки сборной на сковороде.</p> | |
| | | <p>9. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовление горячих блюд из нерыбного водного сырья : крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.</p> | <p>6</p> |
| | <p>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</p> | <p>10. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении горячих блюд из мяса Приготовление горячих блюд из мяса: бифштекса с яйцом, эскалопа с помидорами бефстроганов, шашлык, горячих блюд из рубленой массы.</p> | <p>6</p> |
| | | <p>11. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента горячих блюд из домашней птицы дичи: котлет натуральных из птицы, шницеля по-столичному и котлет из птицы фаршированных, утка, гусь фаршированные и др.</p> | |
| | <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских,</p> | <p>12. Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> | <p>6</p> |

| | | | |
|--|--|--|----|
| | брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | | |
| | Дифференцированный зачет | | |
| | Всего | | 72 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по реализации специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предусматривается следующая основная документация по учебной практике:

- положение об учебной и производственной практике учащихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программа учебной практики;
- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- перечень учебно-производственных работ;
- расписание занятий;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- график проведения учебной практики;
- инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий);
- план учебно- производственных работ на месяц;
- ежедневный индивидуальный план мастера;
- паспорт комплексно – методического обеспечения.

4.2. Требование к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики модуля осуществляется в учебном кулинарном цехе. Рабочие места обучающихся и мастеров производственного обучения оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения, в соответствии с содержанием проекта ГОС СПО ЛНР по осваиваемой профессии. На выполняемые работы мастером производственного обучения, в соответствии с программой учебной практики, разработана инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты и др.).

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- бойлер для горячей воды -1шт.,
- блендер-1шт.,
- слайсер-1шт.,

миксер-1шт.,
тостер -1шт.,
мясорубка
МИМ-80 -1шт., мясорубка
МИМ-60 -1шт.,
плита электрическая
ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 - 2шт., холодильный
шкаф ШХ-0,4 -1шт.,
котел КПЭ250 -1шт., электросковорода -1шт., электрофритюрница-1шт.,
электрочайник-1шт.,
микроволновая
печь-1шт.,
ванна-мойка - 4шт.,
стол обеденный -15шт., стол
металлический - 12шт., стол
производственный -12шт.,
стол-стойка -3шт.,
шкаф-витрина - 2шт., доска
разделочная -78шт., ножи поварской
тройки - 6шт.,
шкаф подвесной -4шт., стеллаж
передвижной -1шт., электронные
весы -2шт.,
весы настольные -1шт., весы
циферблатные-1шт., кастрюля -12шт., сковородка -12шт., сотейник - 2шт.,
лоток -12шт.,
разнос -12шт.,
сито -2шт.,
черпак -12шт.,
грохот -2шт.,
противень - 6шт.,
шумовка - 4шт.,
вилка десертная -12шт., вилка
закусочная -12шт.,
вилки столовая -12шт.,
лопатка - 6шт.,
веселка - 4шт.,
вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,
яйцезрезка -1шт.,
щипцы для
салата -1шт.,
колотница - 4шт.,
соусник -15шт.,
тарелка мелкая
столовая -14шт.,

тарелка глубокая
столовая -14шт.,

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
4. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие /Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие /В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник /В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания /А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
7. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

4.4 Требования к руководителям практики от образовательной организации.

Организация, проведение занятий и контроль учебной практики осуществляется мастером производственного обучения.

Мастер производственного обучения – непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере специалист среднего звена. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по специальности Поварское и кондитерское дело выше на 1-2 разряда, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профильных организациях.

Учебная практика осуществляется в подгруппах по 12-15 человек. Учебная практика проводится в соответствии с расписанием занятий. При проведении учебной практики используются словесные, наглядные и практические методы обучения, применяются традиционные методы обучения, а также методики, ориентированные на действие, проблемное обучение.

Мастер производственного обучения осуществляет:

- контроль по выполнению программы учебной практики;

Учет посещаемости обучающихся в период учебной практики с записью в журнале учебной группы.

В обязанности мастера входят:

- инструктаж по технике безопасности;
- соблюдение условий труда и отдыха обучающихся, ответственность за соблюдением правил техники безопасности;
- оценивание результатов выполнения обучающимися программы учебной практики;
- обеспечение высокого качества прохождения учебной практики обучающимися и строгого соответствия ее учебным планам и программам;
- оказание методической помощи обучающимся при выполнении индивидуальных заданий, утверждение индивидуальных планов работы;
- осуществление постоянного контроля по посещаемости обучающихся учебной практики.

4.5 Требования к соблюдению техники безопасности

В целях обеспечению безопасности обучающихся при выполнении заданий по учебной практике проводятся инструктажи по охране труда на основе:

- методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда;
- положение об организации работы по охране труда учебно-производственного процесса в ККПС;
- инструкции по ОТ по специальности Технология продукции общественного питания;
- график проведения инструктажей;

- рабочие программы профессиональных модулей.

Проведение инструктажей по безопасным приемам труда по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- инструкция по оказанию первой помощи;
- инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой;
- инструкция по охране труда при кулинарных работах;
- инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой;

Инструкция по охране труда при прохождении учебной или производственной практики на предприятиях регистрируются в журнале учета обучения по профессиональным модулям с наличием личной подписи студентов. Вводные, повторные, и целевые инструктажи с обучающимися проводятся и регистрируются в журнале регистраций инструктажей по охране труда.

Учет несчастных случаев с обучающимися ведется в журнале учета несчастных случаев по образовательному учреждению.

Продолжительность рабочего дня обучающихся в период учебной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных занятий, выполнения практических работ.

В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференциального зачета.

Результаты освоения профессиональных компетенций

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 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 | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Соблюдает температурный режим хранения 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | |

| | | |
|---|---|--|
| <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>Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</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>Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> | |
| <p>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</p> | <p>Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</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</p> | <p>Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024