

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

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

РАССМОТРЕНА
методической
комиссией по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер, специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело
Протокол № 1 _____
от « 30 » августа 2023 г.
Председатель МК
_____ Круподер Юлия Сергеевна
(подпись) (Ф.И.О.)

Разработана на основе
ФГОС СПО РФ
43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
(код, название специальности)

Заместитель директора по УПР

Иванченко Людмила Николаевна
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на 20___ / 20___ учебный год
Протокол № _____ заседания методического комиссии по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
от « ___ » _____ 20 ___ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа утверждена на 20___ / 20___ учебный год
Протокол № _____ заседания методического комиссии по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
от « ___ » _____ 20 ___ г.

Составители: Круподер Юлия Сергеевна преподаватель
обще профессионального и профессионального циклов ГБОУ СПО ЛНР
«Краснолучского колледжа промышленности и сервиса»
(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Программа согласована: Коршунов Сергей Анатольевич
(Ф.И.О. старший мастер)

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. 17 |
| 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ | стр. 21 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

1.1. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы.

Программа производственной 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2.Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами деятельности, студент 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 производственную практику:

Всего **180** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом производственной 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 | 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 |

| | | |
|--|--------|--|
| различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | 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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.6 | Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.7 | 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 |
| Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | ПК 2.8 | 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 |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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» | 180 часов | В соответствии с учебным планом |

3.2 Содержание производственной 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. Вводный инструктаж. Ознакомление организационной структуры с предприятием. Подбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, подбор инвентаря, инструмента, посуды для приготовления, оформления, реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов. | 8 |
| | ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 2. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации бульонов, оттяжек. Приготовление 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.) Подготовка рабочего места. | 7 |
| | | 3. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации заправочных супов. | 7 |
| | | 4. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, суп-кре. | 7 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | 5. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации авторских и брендовых супов сложного ассортимента. | 7 |
| | | 6. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации региональных супов сложного ассортимента. | 8 |
| | ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | 7. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента (соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками). | 7 |
| | | 8. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента: соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.) | 7 |
| | ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного | 9. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента(овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из | 7 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | овощей; кнельной массы, запеченной и паровой) | |
| | | 10. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и гарниров из грибов и бобовых сложного ассортимента (сморчков со сливками, | 7 |
| | | 11. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и гарниров из круп и макаронных изделий сложного ассортимента (лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.) | 8 |
| | 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; | 12. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и гарниров из яиц и творога, сложного ассортимента. | 7 |
| | | 13. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд и гарниров сыра и муки сложного ассортимента (изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, сыра жареного во фритюре; блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, , гурьевских блинов; пирога блинчатого, штруделей с фаршами) | 7 |
| | ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного | 14. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента (рыбы отварной (целиком и крупным звеном, куском); рыбы припущенной; осетрины на вертеле; лосося. | 7 |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 15. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд: карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; | 7 |
| | | 16. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд: лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; рыбы фаршированной, тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.) | 8 |
| | | 17. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента (крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные) | 7 |
| | | 18. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др) | 7 |
| | ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и | 19. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд, кулинарных изделий, | 7 |

| | | |
|--|--|---|
| подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | закусок из закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. | |
| | 20. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса: отварное мясо, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, маринование. | 7 |
| | 21. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы, шницель по-столичному,). | 8 |
| | 22. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мясопродуктов сложного ассортимента. | 7 |
| | 23. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы: мяса жаренного, индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте. | 7 |
| | 24. Приготовление, оформление и отпуск блюд из; курицы, запеченной в тесте целиком; | 7 |

| | | | |
|--|--|---|-----|
| | | утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком, оценка качества готовой продукции | |
| | ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | 25. Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | 7 |
| | Всего | | 180 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о производственной практике;
- программа производственной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении обучающихся по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- инструкционно-техническая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий) .

По результатам практики студент должен составить отчёт. Отчёт должен быть представлен в печатном варианте (на бумаге), должен содержать приложения, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта ,формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

К отчёту прилагается характеристика от руководителя организации, участвующей в проведении практики и дневник, отражающий ежедневный объём

выполненных работ. Обучающийся в один из последних дней практики защищает отчёт по практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Базами практики по реализации должны быть организации общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

С руководителями баз практики заключаются договора, обучающиеся направляются для прохождения практики, согласно графика.

Базами практики по реализации должны быть организации общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

С руководителями баз практики заключаются договора, обучающиеся направляются для прохождения практики, согласно графика.

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

Основные источники:

Основные источники:

1. 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> (дата обращения: 21.11.2022).
2. 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> (дата обращения: 21.11.2022).
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники

1. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин.-Майкоп : Адыгея, 2004.- 463 с.
2. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. -М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984.- 503 с.
3. Практическое руководство по использованию системы капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с.
4. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. -ДеЛи принт, 2005.-116 с.
5. Польшанина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликеро-водочных изделий.- ДеЛи принт, 2010. - 464 с.
6. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.
7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М.Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз.

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной Организации (учреждения) и организации.

Руководство практикой осуществляется мастерами производственного обучения, а со стороны предприятия- руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

Мастер производственного обучения, непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере по профессии Повар, кондитер.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профессиональных организациях.

Производственная практика осуществляется на предприятия общественного питания по 1 и более человек. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Основные требования к компетенциям наставников производственного обучения:
- разработка содержания обучения с учетом законодательства в сфере профессионального образования, требований охраны труда экологической безопасности, научно- технического, технологического прогресса;

-обеспечение достижения студентами положительных результатов (в том числе, создание условий, которые способствуют успешному обучению и развитию профессиональной культуры мотивация к деятельности, обратной связи со студентами);

-Выбор практик ориентировочных, интерактивных методов и материалов обучения

соответственно целевой аудитории и использование их в соответствии с учебной или рабочей ситуацией, ориентация на компетенцию действия через качественное выполнение технологических, производственных процессов;

- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажа обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной 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 Повар: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 21. Кондитер: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 23.
- инструкция по пожарной безопасности протокол №216 от 01.09.2020 г.
- инструкция № 1-п.
- рабочие программы профессиональных модулей.

Инструкция по охране труда при прохождении 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 со студентами 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

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 | |
| 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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | |

| | | |
|---|---|--|
| <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