

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

профессионального модуля **ПМ 03. Организационно-технологическое
обеспечение производства продукции общественного питания массового
изготовления специализированных пищевых продуктов**

**19.02.13 Технология продукции общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

код и наименования специальности

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № _____ от «__» _____ 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. N 852.

Председатель методической комиссии

_____ Юлия Сергеевна Круподер

Заместитель директора по УПР

_____ Людмила Николаевна Иванченко

Составители:

Круподер Юлия Сергеевна преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

Коростылева Татьяна Викторовна, мастер производственного обучения ГБОУ СПО ЛНР «ККПС»

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год

Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год

Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

Программа согласована: Коршунов Сергей Анатольевич старший мастер ГБОУ СПО ЛНР «ККПС»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	стр.5
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр.8
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	стр.10
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр. 13
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.	стр. 18

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 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цели и задачи учебной практики

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

Вид профессиональной деятельности: организационно-технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов

Иметь практический опыт:

Выполнения работ по организационно-технологическому сопровождению производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых 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;

– рецептуры, современные методы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

– 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.

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего 132 часа.

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 и 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 производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК 3.1.	Четко и правильно организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК 3.2.	Четко и правильно обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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 2.2	ПМ 02. Организационно-технологическое сопровождение продукции общественного питания массового изготовления специализированных	6 недель 216 часа	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание производственной практики

Наименование	Наименование ПК	Виды работ	Объем
---------------------	------------------------	-------------------	--------------

профессионально го модуля			часов
ПМ.03 Организационно-технологическое сопровождение продукции общественного питания массового изготовления специализированных	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	1. Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	7
		2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	7
		3. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	7

		4. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	7
		5. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	8
		6. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	7
	ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	7. Организация рабочего места для приготовления супов повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления супов повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков при приготовлении супов повышенной сложности. Организация подачи супов, презентация. Приготовление, творческое оформление и подачи .	7
		8. Организация рабочего места для приготовления соусов сложного приготовления. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления соусов сложного приготовления. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков при приготовлении соусов повышенной сложности. Презентация супов сложного приготовления.	7
		9. Приготовление, творческое оформление и подача соусов сложного приготовления с учетом	7

		рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
		10 . Приготовление, творческое оформление и подача блюд из овощей сложного приготовления приготовления с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	8
		11. Организация рабочего места для приготовления блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления блюд из яиц, творога и сыра сложного приготовления. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков при приготовление яиц пашот с овощами и сыром.	7
		12. Приготовление, творческое оформление и подача блюд поленты, суфле из яиц, сырного суфле, киша. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.	7
		13. Приготовление, оформление и способы подачи блюд из рыбы сложного приготовления: Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	7
		14. Приготовление, творческое оформление и подача блюд горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Требование к качеству.	7

		15. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд. Упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	8
		16. Отработка практических навыков при приготовлении, творческом оформлении и подаче блюд из домашней птицы, дичи сложного приготовления. Упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	7
		17. Отработка практических навыков при приготовлении, подаче сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства, том числе авторских, брендовых, региональных. Правила отпуска оформление и эстетичная подача.	7
		18. Организация рабочего места для приготовления канапе. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления канапе. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков при приготовлении канапе. Организация подачи канапе, презентация.	7
		19. Отработка практических навыков при приготовлении холодных блюд из рыбы повышенной сложности. Организация подачи, презентация холодных блюд из рыбы повышенной сложности.	7
		20. Отработка практических навыков при приготовлении холодных блюд из мяса сложного приготовления. Правила оформления и отпуска. Презентация	8

		холодных блюд из мяса сложного приготовления.	
		21. Отработка практических навыков при приготовлении холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Организация подачи презентация холодных блюд из домашней птицы и дичи сложного приготовления.	7
		22. Отработка практических навыков при приготовлении, хранении фаршей, начинок. Подготовка к использованию и хранению фаршей и начинок.	7
		23. Отработка практических навыков при приготовления отделочных полуфабрикатов. Приготовление карамели, желе, сиропов и др.	7
		24. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Правила оформления и отпуска	7
		25. Организация рабочего места для приготовления бездрожжевого теста различных видов. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бездрожжевого теста различных видов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим	8

		способом. Отработка практических навыков при приготовлении бездрожжевого теста различных видов.	
		26. Организация рабочего места для приготовления пирожных из различных видов теста. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления пирожных из различных видов теста. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков при приготовлении пирожных из различных видов теста. Условия и сроки хранения.	7
		27. Организация рабочего места для приготовления тортов. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления тортов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков при приготовлении тортов. Техники и варианты оформления. Условия и сроки хранения.	7
		28. Отработка практических навыков при приготовлении тортов из миндального, воздушного полуфабриката. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	7
		29. Отработка практических навыков при приготовлении тортов из орехового и слоенного полуфабриката. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	7

		30. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	8
		Дифференцированный зачет	
		Всего	216

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.

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.,
кокотница - 4шт.,

соусник -15шт.,
тарелка мелкая
столовая -14шт.,
тарелка глубокая
столовая -14шт.,

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 систем 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 обеспечения 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 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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 3.2. Обеспечение технологического сопровождения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по

	<p>дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024