

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление, оформление и
подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента.**

43.01.09 Повар, кондитер
код и наименования профессии

2023 г

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

Протокол № 1 от «30» августа 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования программы 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии


Юлия Сергеевна Круподер
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР


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



Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № ____ заседания преподавателей и мастеров кулинарного
отделения
от «__» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № ____ заседания преподавателей и мастеров кулинарного
отделения
от «__» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

Составители:

Орехова Наталья Алексеевна мастер производственного обучения ГБОУ СПО
ЛНР «Краснолучского колледжа промышленности и сервиса»
(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	стр.4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр.7
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	.. .стр.9
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИстр.17
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ...	стр.21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2.Цели и задачи производственной практики

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

Вид профессиональной деятельности:Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов,

соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество часов на производственную практику:

Всего **252** 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 и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 2.1	Четкая организация и правильное выполнение подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК 2.2	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	ПК 2.3	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	ПК 2.4	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	ПК 2.5	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	ПК 2.6	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,

разнообразного ассортимента		творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК 2.7	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	ПК 2.8	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПМ.02 <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</u>	252 часов Неделя – в соответствии с учебным планом	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
<p>ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. . Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов</p>	7
	<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>2. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления бульонов. Приготовление костного, мясокостного и бульона из птицы. Требование к качеству</p>	7
	<p>3. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление рыбного бульона. Требование к качеству</p>	7	
	<p>4. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление грибных, овощных отваров Требование к качеству</p>	7	
	<p>5. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление отваров на молоке и молочно - кислых продуктов Требование к качеству</p>	7	
	<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>6. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления заправочных супов. Требование к качеству Приготовление борщей, щей. Требование к качеству</p>	7

	реализации супов разнообразного ассортимента.	7. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление картофельных супов, супов с макаронными изделиями и крупами. Требование к качеству	7
		8. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление солянок.Требование к качеству	7
		9. Инструктаж по технике безопасности и О.Т Подготовка сырья для приготовления молочных супов. Требование к качествуПриготовление супа молочного с макаронными изделиями, крупами и овощами. Требование к качеству	7
		10. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление пюреобразных супов. Требование к качеству	7
		11. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления прозрачных супов. Требование к качеству	7
		12. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление прозрачных и холодных супов. Требование к качеству	7
		13. Инструктаж по технике безопасности и О.Т Приготовление сладких супов. Требование к качеству	7
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		14. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление соусов мясных красных.Требование к качеству	7
		15. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление соусов белых на мясном бульоне.Требование к качеству	7
		16. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление соусов на рыбном бульоне Требование к качеству	7
		17. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление молочных и сметанных соусов Требование к качеству	7

		18. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление грибных соусов. Требование к качеству	7
		19. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление холодных и сладких соусов.. Требование к качеству	7
	ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	20. Инструктаж по технике безопасности и О.Т Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Требование к качеству Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей. Требование к качеству	7
		21. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из жаренных и запеченных овощей. Требование к качеству.	7
		22. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд фаршированных овощей. Требование к качеству.	7
	ПК2.6 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	23. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога. Требование к качеству.	7
		24. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление блюд из творога. Требование к качеству. Приготовление блюд из яиц. Требование к качеству.	7
		25. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента Требование к качеству	7
		26. Инструктаж по технике безопасности и О.Т. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента Требование к качеству	7

	ПК2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	27. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Требование к качеству	7
		28. Приготовление из тушеной, жаренной и запеченной рыбы. Требование к качеству	7
		29Приготовление блюд из котлетной массы. Требование к качеству	7
		30. Приготовление блюд из морепродуктов. Требование к качеству Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.Требование к качеству	7
	ПК2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок из мяса, домашний птицы ,дичи, кролика разнообразного ассортимента	31. Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса(телятина,свинина,баранина). Требование к качеству	7
		32. Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из дичи, домашней птицы, кролика. Требование к качеству	7
		33.Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса. Требование к качеству	7
		34. Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса. Требование к качеству.	7
		35. Приготовление блюд из рубленого мяса. Требование к качеству	7
		36. Приготовлениетушеных, жаренных, рубленных блюд из птицы, дичи. Требование к качеству.	7
	Всего:		252

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по каждой реализуемой профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматривается следующая основная документация по практике:

- положение о производственной практике;
- рабочая программа производственной практики;
- 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;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- инструкционное-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий);

По результатам практики обучающийся 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, участвующий 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.

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 рецептур 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 (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 ФГОС 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 производственной 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 производственной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Планирование и организация производственной практики обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта;
- целостность подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

По результатам производственной практики обучающийся составляет отчёт (введение, цель, место прохождения практики, краткая характеристика предприятия, краткое содержание выполненных работ, процессов, практических задач, которые возникли при прохождении практики, описание компетенций, приобретенных обучающимся в период практики, выводы и собственные впечатления, приложение), который утверждается предприятием. В качестве приложения к отчёту практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Сроки защиты отчёта по практике: в соответствии с учебным планом, по окончанию производственной практики.

В период прохождения производственной практики обучающимся ведётся дневник практики (титульный лист, содержание практики, вывод руководителя практики от предприятия).

По результатам производственной практики руководителями практики от предприятия и от образовательной организации оформляется характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, а также аттестационный лист (выполнение работы во время производственной практики, вывод об освоении общих и профессиональных компетенций), содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций.

Производственная практика является завершающим этапом профессионального модуля по виду профессиональной деятельности в соответствии с утверждённым учебным планом.

Производственная практика завершается дифференцированным зачётом. Дифференцированный зачёт по производственной практике проводится на основании отчёта по практике и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на

практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Результаты прохождения практики предоставляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при проведении квалификационного экзамена по результатам освоения профессионального модуля.

Результаты освоения профессиональных компетенций ПК

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и 	

<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на 	
--	--	--

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям 	
--	--	--

	<p>рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026