

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ**  
**ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**2025 г.**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе ОБПОУ «КГТТС»

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специалистов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения Worldskills Russia.

### **Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы**: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

### **1.3. Разделы на освоение программы производственной практики:**

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика

### **2. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения Worldskills Russia, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результата обучения по специальности</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование результата обучения по специальности</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<b>Код профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования профессиональных модулей</b>	<b>Количество часов производственной практики по ПМ</b>	<b>Виды работ</b>
1	2	3	4
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>- Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>- Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</li> <li>- Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>- Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> <li>- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> </ul>
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>	72		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

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

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

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

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОО и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
- Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ 02. 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**

**2025 г.**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специалистов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения «Молодые профессионалы»

### **Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:** 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

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	
УП.02	Учебная практика	36
ПП.02	Производственная практика	72

## **2. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): 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, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения «Молодые профессионалы», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результата обучения по профессии</b>
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.

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.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку 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 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 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 реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролик сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование результата обучения по специальности, профессии</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<b>Код профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования профессиональных модулей</b>	<b>Количество часов производственной практики по ПМ</b>	<b>Виды работ</b>
1	2	3	4
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	<b>ПМ.02 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</b>	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.( клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов)</li> <li>-Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-кремов, сложного ассортимента</li> <li>- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации авторских супов сложного ассортимента</li> <li>- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации региональных супов сложного ассортимента</li> <li>- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации брендовых супов сложного ассортимента</li> <li>- Приготовления, 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); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре);</li> </ul>

			<p>остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента(овощного ризotto, картофеля Бек, мисо из овощей, лук-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой)</li> <li>- Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента (сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др)</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и макаронных изделий сложного ассортимента(лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.)</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых изделий сложного ассортимента</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, сложного ассортимента (</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра и муки сложного ассортимента(изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидкому фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре; блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами)</li> <li>- Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента(осетрины отварной</li> </ul>
--	--	--	--

		<p>(целиком и крупным звеном); лосося припущеного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента(крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущеных в белом вине (мариньер) и др)</li> <li>- Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента(</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика(индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жареной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жареной целиком; утиной ножки конфи; жареной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.)</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни(паст и соусов к ним, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров из кукурузы, овощей, круп: риса, поленты, ньюокки и др)</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд японской</li> </ul>
--	--	--

			<p>кухни(лапша «Удон», «Соба», «Рамэн» гарниров и соусов к ней, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, Блюд из риса, фасоли, сои, овощей, и др.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд русской кухни(блюд из теста, супов, каш, блюд из творога, яиц, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, овощей и др.)</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд французской кухни(: горячих блюд из яиц, прозрачных бульонов, супов, лягушачьих лапок, блюд из сыра и молочной продукции, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, квашеной капусты и др.)</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд британской кухни(соусов, блюд из птицы tikka masala, каш, горячих блюд из яиц, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, и др.)</li> <li>- Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд кавказской кухни(чанахи, чахохбили, хапама, кюфта, шашлык (хоровац), хинкали, лахмаджун и др.)</li> </ul>
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<b>ВСЕГО часов</b>	72		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

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

### 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

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

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или)

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

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОО и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

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

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ  
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**2025 г.**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Цель и планируемые результаты производственной практики**

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Цель производственной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК):**

Код	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

	инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

### 1.1.3 В результате освоения производственной практики студент должен приобрести

Практический опыт	Умения
1	2
<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие</p>

<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**2.1. Тематический план производственной практики ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Всего часов</b>
Раздел модуля МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>72</b>
Раздел модуля МДК. 03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>70</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>	<b>144</b>

**2.2 Содержание обучения по производственной практике ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>Название профессионального модуля, разделов практики, тем</b>	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	<b>Объём часов</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
Раздел модуля МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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</p>	72	<b>ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,911 ЛР 14, 15</b>

	<p>безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>		
Раздел модуля МДК. 03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	70	<b>ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,911 ЛР 14, 15</b>
	Дифференцированный зачет	2	<b>ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,911 ЛР 14, 15</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение**

#### **Оснащенные базы практики:**

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в условиях реального производства на базе конкретного предприятия общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья проходят производственную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с факультетом, реализующим ООП СПО.

**Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:**

<b>Наименование организаций, отделов, участков</b>	<b>Оборудование</b>	<b>Применяемые инструменты (приспособления)</b>
Предприятия общественного питания различных форм собственности и направлений деятельности: столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, бистро и т.п., осуществляющие производство продукции общественного питания и обслуживание потребителей.	Оборудование производственных и вспомогательных цехов: тепловое (плиты, мarmиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, сковороды, кипятильники, микроволновые печи и др.), холодильное (холодильные шкафы и камеры, морозильные камеры, бонетты и др.); оборудование для мойки (посудомоечные машины), хлеборезки, мясорубки идр.	Все виды кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды

**3.2. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

#### **1. Базы практики**

Основными базами прохождения производственной практики (по профилю специальности) является ряд предприятий различной формы собственности, с которыми ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ заключены договоры о совместной деятельности, согласованы вопросы обеспечения студентов-практикантов рабочими местами.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику (по профилю специальности) в организации по месту работы, в случаях если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики и профилю приобретаемой специальности.

Материально-техническое обеспечение производственной практики (по профилю специальности) осуществляется организацией, принимающей студентов на практику.

Обучающиеся, осваивающие ООП СПО, в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) в организациях, обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- вести дневники практики по установленной форме; своевременно
- оформлять и сдавать отчет руководителю практики.

Профильные организации должны быть оснащены современным обеспечением, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов.

## 2. Обязанности руководителей практики

Организацию и руководство практикой по профилю специальности и производственной практикой (преддипломной) осуществляют руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО и от организации.

Руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО обязаны: составлять рабочие программы, методические рекомендации по организации и прохождению производственной практики (по профилю специальности), индивидуальные задания, контрольно-измерительные материалы учебной и производственной практики (по профилю специальности) обучающихся по ФГОС СПО;

составлять графики консультаций и доводить их до сведения обучающихся; осуществлять руководство практикой своей подгруппы (ведение документации, аналитических документов по итогам практики, заполнение журналов);

проводить консультации обучающихся согласно графику консультаций; выдавать направление на практику при условии отсутствия академических задолженностей;

устанавливать связь с руководителями практики от предприятия (организации, учреждения);

осуществлять контроль над посещением обучающимися баз практик не реже двух раз в неделю, вести лист контроля практики и по окончании практики сдавать его руководителю учебно-производственной практики факультета, реализующего ООП СПО;

оказывать обучающимся методическую помощь при оформлении ими отчетной документации по итогам практики;

оценивать результаты выполнения обучающимися программы практики; контролировать своевременную сдачу обучающимися отчетной документации о прохождении практики;

оценивать отчеты обучающихся по практике, обобщать и анализировать данные по итогам прохождения практики, и представлять руководителю учебно-производственной практики письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся.

Руководитель практики от производства:

корректирует совместно с руководителем практики от факультета, реализующего ООП СПО график прохождения практики обучающимися;

знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;

знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;

руководит повседневной работой обучающихся;

предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;

по окончании практики дает характеристику о работе обучающийся-практиканта;

оценивает работу практиканта во время практики.

## 5. Обязанности студентов-практикантов

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен оформить отчет по практике. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый обучающийся должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики и может содержать: графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет в обязательном порядке должен содержать следующие документы: письменный отчет, отражающий выполнение задания по производственной практике (по профилю специальности);

аттестационный лист, дневник, характеристику, оформленные по образцу и заверенные подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации

Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им во время практики, работу.

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.3.1. Основная литература**

##### **3.1.1. Основная литература:**

- 1 ЭБС «Znanium»: Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763>
- 2 ЭБС «ЮРАЙТ»: Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>
- 3 ЭБС «Znanium»: Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / СИ. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1055945> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945>
- 4 ЭБС «ЮРАЙТ»: Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

#### **Дополнительные источники:**

1. ЭБС «Лань»: Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113380>
2. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617>
3. ЭБС «Znaniум»: Васюкова А. Технология продукции общественного питания : учебник / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>
4. Пищевая промышленность (периодическое издание).
5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
6. Энциклопедия Znaniум.com <https://new.enc.znanium.com/>

Список литературы верен  
Директор НБ

М.В. Обновленская

#### **Интернет-ресурсы: сайты**

1. <http://foodis.ru>
2. <http://obshepitrussia.ru>
3. <https://www.pitportal.ru>

### **3.4. Организация образовательного процесса**

Изучению междисциплинарных курсов данного профессионального модуля должно предшествовать освоение следующих учебных дисциплин: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «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», «Основы предпринимательской деятельности», «Математика», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании могут использоваться лекционные, практические и лабораторные формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Реализация программы модуля предполагает проведение производственной практики (по профилю специальности) в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в организациях сферы общественного питания.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является освоение междисциплинарных курсов для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Проведение производственной практики предусматривается на 3 курсе во 2 семестре.

### **3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели: высшее профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

## **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов производственной практики осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля,	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ЛР 14, 15</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> </ul> <p>полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- 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;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
ПК 3.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неор-</li> </ul>	
ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ас-		

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ганических отходов;

**ПК 3.6.**

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

**ЛР 14, 15**

- 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 рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
  - соответствие температуры подачи виду блюда;
  - аккуратность порционирования холодных 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 рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блю- да/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.7.</b></p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции</li> </ul>	

	сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критерии оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
OK 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
OK 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
OK 04. Работать в коллективе и команде,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения</li> </ul>	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>деловых задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

### **6.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности**

1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности;
2. Разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;
3. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
4. Проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
5. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
6. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
7. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок;
8. Контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок;
9. Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
10. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
11. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
12. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
13. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
14. Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
15. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
16. Разработка ассортимента сложных холодных соусов;
17. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;
18. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;
19. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;
20. Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
21. Декорирование блюд сложными холодными соусами;
22. Контроль качества и безопасности сложных соусов.

### **6.2. Вопросы к дифференциированному зачету по производственной практике:**

1. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
  1. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
  2. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
  3. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
  4. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
  5. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
  6. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
  7. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
  8. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы

сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.

9. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

10. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.

12. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.

13. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

14. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

### **Ведение дневника**

Оценивается правильность формулировки цели производственной практики; обоснованность конкретных задач, решаемых в ходе прохождения производственной практики, отраженных в отчете; самостоятельность выполнения и творческий характер; четкость структуры отчета, логичность изложения материала, полнота и правильность использования литературных источников; наличие дневника и его содержание; соответствие выводов поставленным целям и задачам; оригинальность полученных результатов и других решений.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«**Отлично**» – в случае, если верно сформулированы цели и задачи, применена оригинальная методика их решения, полученные результаты имеют существенную значимость, имеется внешняя оценка результатов прохождения производственной практики в виде отзыва;

«**Хорошо**» – в случае, если цели и задачи сформулированы недостаточно полно, применена правильная стандартная методика их решения, результаты значимы для конкретного предприятия, имеется внешняя оценка результатов в виде отзыва;

«**Удовлетворительно**» – в случае, если цели и задачи сформулированы не в полном соответствии, применена правильная стандартная методика, но при этом имеются некоторые ошибки ее реализации, результаты не обладают большой значимостью и их внешняя оценка отсутствует;

«**Не удовлетворительно**» – в случае, цели и задачи не сформулированы или сформулированы со значительными ошибками, отсутствуют обязательные элементы отчета, методика решения задач не представлена либо полностью не соответствует решению данных задач, обнаружен плагиат, работа носит преимущественно реферативный характер, результаты не сформулированы или имеют низкую значимость.

### **Оформление и содержание отчета**

Оценивается соответствие оформления текста отчета методическим указаниям, а также соответствие библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«**Отлично**» – в случае, если оформление всех составляющих отчета полностью соответствует установленным требованиям, присутствуют оригинальные методы и

элементы оформления, изложение текста отчета не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

«Хорошо» – в случае, если оформление всех составляющих отчета преимущественно соответствует установленным стандартам, но имеются некоторые ошибки и погрешности, отсутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета и дневника содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, текст отчета и дневник оформлены небрежно, изложение текста отчета содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

«Неудовлетворительно» – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, текст отчета имеет небрежное оформление, изложение текста отчета содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок.

### **Защита отчета по практике**

Оценивается четкость, структура и убедительность доклада; полнота представления отчета; знание предметной области; свободное владение материалом отчета; эрудиция; правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии; готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными знаниями, умениями и навыками, сформированными при освоении образовательной программы.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если доклад имеет четкую, обоснованную структуру, убедительно раскрыта целесообразность решения поставленных задач, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их значимость, обучающийся проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета; ответы на вопросы и замечания четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, что позволило ему решить широкий круг нетиповых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Хорошо» – в случае, если доклад имеет достаточно четкую и обоснованную структуру, сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное; ответы на вопросы и замечания преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень сформированных знаний, умений и навыков достаточно высокий для решения типовых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются заметные погрешности в структуре доклада, но задачи изложены в достаточной для понимания степени, владение материалом отчета не вполне свободное, но достаточное; ответы на вопросы и замечания не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне;

«Неудовлетворительно» – в случае, если доклад имеет неубедительную структуру, задачи, методы их решения и результаты не изложены и их эффективность не доказана, владение материалом отчета слабое; на большую часть вопросов и замечаний ответы не получены, отсутствуют профессиональные знания, умения и навыки.

## **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Специфика организации производственной практики обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на учебную практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;
- непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логичность и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Для освоения производственной практики студенты должны:

- выполнить практические задания в полном объеме по разделам производственной практики;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за производственной практикой во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропущенные практические занятия отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по производственной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)**

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanius», ЭБС «Лань».

**9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ  
ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
1	<b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</b>	
2	<b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> (аудитория № 207А) (48 кв.м) <b>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</b>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 3 шт., бланширователь - 1 шт., весы настольные - 2 шт., автоклав - 1 шт., котел пищеварочный - 1 шт., вакууматор - 1 шт., фризер - 1 шт., сепаратор - 2 шт., овощерезка - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
3	<b>Учебный кулинарный цех</b> (аудитория №114) (44 кв.м) <b>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</b>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы - 5 шт., мясорубка - 1 шт., микроволновая печь - 1 шт., овощерезка - 1 шт., куттер - 1 шт., блендер - 1 шт., соковыжималка - 1 шт., весы настольные - 1 шт., камера холодильная - 1 шт., плита электрическая - 5 шт., сковорода - 5 шт., сотейник - 5 шт., доска разделочная - 5 шт., кастрюля - 5 шт., гастроемкости - 15 шт., аэрогриль - 1 шт., льдогенератор - 1 шт., чайник электрический - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
4	<b>Лаборатория метрологии и стандартизации</b> (аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

5	<b>Лаборатория Учебная кухня ресторана Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523 к1</b>	есто для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электротротиль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Процессор кухонный; Слайсер; Машина для вакуумной упаковки; Набор инструментов для карвинга; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.
<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов</b>		
6	<b>1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)</b> <i>Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
7	<b>2. Учебная аудитория № 201</b> (площадь – 49 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b>		
9	<b>Лаборатория метрологии и стандартизации</b> <i>(аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
10	<b>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</b>	
11	<b>Лаборатория метрологии и стандартизации</b> <i>(аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной

	<i>Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
--	-------------------------------------	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ  
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**2025 г.**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**1.2. Профессиональная характеристика:**

Согласно профессиональному стандарту 12901 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н) наименование КВАЛИФИКАЦИИ - КОНДИТЕР.

**1.3. Характеристика вида деятельности (ВД):**

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**1.4. Область профессиональной деятельности:**

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

**1.5. Цели освоения программы производственной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

**1.6. Задачи программы производственной практики:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- развитие интереса в области общественного питания;

-способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятия решений.

#### **1.7. Место производственной практики:**

**ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** проводится на 3 курсе в 6 семестре концентрировано на рабочих местах действующих предприятий общественного питания, согласно договоров.

#### **1.8. Описание профессионального модуля, включающего ПП:**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

<b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
ПП.04	3 курс, 2 полугодие	72 часа

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

#### 3.1 Тематический план производственной практики

Коды ПК, ОК	Виды работ	Коды и наименование модуля, разделов, тем производственной практики	Объем часов
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-7, 9,10	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов	<b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>  <b>ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>  <b>Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>  Тема 1 Приготовление ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели. Приготовление холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами.  Тема 2 Приготовление гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочеков и корзиночек фило с фруктами. Приготовление горячего суфле, фондана, брауни  Тема 3 Приготовление воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»  <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>  Тема 4. Приготовление свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши. Приготовление ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады.  Тема 5 Приготовление смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, какао, шоколад	276  72  36  12  12  12  36  12  12

	Tema 6 Приготовление горячий пунш, сбитень. Приготовление глинтвейн, взвар. Зачет с оценкой	12
	<b>Всего</b>	<b>72</b>

**3.2.Содержание производственной практики ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

Код и наименование профессионального модуля (ПМ) и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объём часов	Уровень усвоения	Формируемые компетенции
<b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>276</b>		
<b>ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>72</b>		
Тема 1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента: ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели. Приготовление холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами	<b>Содержание</b>  Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, просеивание муки, темперирование шоколада, подготовка желатина, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10</b>
Тема 2 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента: гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета,	<b>Содержание</b>  Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>ПК 4.1.- ПК 4.6.</b>

	мешочеков и корзиночек фило с фруктами. Приготовление горячего суфле, фондана, брауни	приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, молока, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).			<b>ОК 1-5, 7,10</b>
Тема 3 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»	<b>Содержание</b>  Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, молока, круп и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яиц, молока, темперирование шоколада, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	12	3	<b>ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10</b>	
Тема 4. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши. Приготовление ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады	<b>Содержание</b>  Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных напитков. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, последовательность приготовления блюд. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	3	3	<b>ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10</b>	

	<b>12</b>			
Тема 5 Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента: смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, какао, шоколад	<b>Содержание</b>  Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих напитков. Первичное обрабатывание компонентов. Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10</b>
Тема 6 Приготовление горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень. Приготовление глинтвейн, взвар. Зачет с оценкой	<b>Содержание</b>  Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих напитков. Первичное обрабатывание компонентов. Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10</b>
<b>Всего</b>		<b>72</b>		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики **ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** организуется в соответствии с договорами о сетевом взаимодействии и сотрудничестве с предприятиями соответствующего профиля.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### Нормативно-правовая документация

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа [http://legalacts.ru/doc/29\\_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/](http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/)
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа [http://www.infosait.ru/norma\\_doc/46/46201/](http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготавлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

#### Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2015 Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru>

#### Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар: учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д.: Феникс, 2018.-250 с. - ISBN: 978-5-222-28363-9 - Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

#### Справочники:

1. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2015.-680с.

#### Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2015-2019гг.)

#### Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал». <http://kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. <http://www.horeca.ru>

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН <http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

<http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.gastromag.ru/>

<http://novikovgroup.ru/>

<http://www.cafemumu.ru/>

<http://www.aup.ru/books/m21/>

<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

#### **4.3. Кадровое обеспечение производственной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: педагогические работники должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Зачет с оценкой по производственной практике, производственная характеристика, дневник производственной практики, аттестационный лист, отчет студента, фотоотчет, отчет преподавателя (руководителя практики)</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением -практических работ; -конкурсных работ;</p>

применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критерии оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>-участием внеурочной деятельности</p> <p>во</p>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИЙ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С  
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И  
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**2025 г.**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Цель и планируемые результаты производственной практики**

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Цель производственной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<i><b>Код</b></i>	<i><b>Наименование общих компетенций</b></i>
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК):**

Код	Профессиональные компетенции
	2
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

**1.1.3 В результате освоения производственной практики студент должен иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**2.1. Тематический план производственной практики ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Всего часов</b>
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>72</b>
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>70</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>	<b>144</b>

**2.2 Содержание обучения по производственной практике ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>Название профессионального модуля, разделов практики, тем</b>	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	<b>Объём часов</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по</p>	72	<b>ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911</b>  <b>ЛР 14, 15</b>

	<p>приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>		
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	70	<b>ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911</b>  <b>ЛР 14, 15</b>
	Дифференцированный зачет	2	<b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-7,911</b> <b>ЛР 14, 15</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение**

##### **Оснащенные базы практики:**

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в условиях реального производства на базе конкретного предприятия общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья проходят производственную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с факультетом, реализующим ООП СПО.

##### **Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:**

Наименование организаций, отделов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Предприятия общественного питания различных форм собственности и направлений деятельности: столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, бистро и т.п., осуществляющие производство продукции общественного питания и обслуживание потребителей.	Оборудование производственных и вспомогательных цехов: тепловое (плиты, мармиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, сковороды, кипятильники, микроволновые печи и др.), холодильное (холодильные шкафы и камеры, морозильные камеры, бонетты и др.); оборудование для мойки (посудомоечные машины), хлеборезки, мясорубки идр.	Все виды кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды

#### **3.2. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

##### **1. Базы практики**

Основными базами прохождения производственной практики (по профилю специальности) является ряд предприятий различной формы собственности, с которыми ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ заключены договоры о совместной деятельности, согласованы вопросы обеспечения студентов- практикантов рабочими местами.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику (по профилю специальности) в организации по месту работы, в случаях если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики и профилю приобретаемой специальности.

Материально-техническое обеспечение производственной практики (по профилю специальности) осуществляется организацией, принимающей студентов на практику.

Обучающиеся, осваивающие ООП СПО, в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) в организациях, обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности; вести дневники практики по установленной форме; своевременно оформлять и сдавать отчет руководителю практики.

Профильные организации должны быть оснащены современным обеспечением, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов.

## **2. Обязанности руководителей практики**

Организацию и руководство практикой по профилю специальности и производственной практикой (преддипломной) осуществляют руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО и от организации.

Руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО обязаны: составлять рабочие программы, методические рекомендации по организации и прохождению производственной практики (по профилю специальности), индивидуальные задания, контрольно-измерительные материалы учебной и производственной практики (по профилю специальности) обучающихся по ФГОС СПО;

составлять графики консультаций и доводить их до сведения обучающихся;

осуществлять руководство практикой своей подгруппы (ведение документации, аналитических документов по итогам практики, заполнение журналов);

проводить консультации обучающихся согласно графику консультаций; выдавать направление на практику при условии отсутствия академических задолженностей;

устанавливать связь с руководителями практики от предприятия (организации, учреждения);

осуществлять контроль над посещением обучающимися баз практик не реже двух раз в неделю, вести лист контроля практики и по окончании практики сдавать его руководителю учебно-производственной практики факультета, реализующего ООП СПО;

оказывать обучающимся методическую помощь при оформлении ими отчетной документации по итогам практики;

оценивать результаты выполнения обучающимися программы практики; контролировать своевременную сдачу обучающимися отчетной документации о прохождении практики;

оценивать отчеты обучающихся по практике, обобщать и анализировать данные по итогам прохождения практики, и представлять руководителю учебно-производственной практики письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся.

Руководитель практики от производства:

корректирует совместно с руководителем практики от факультета, реализующего ООП СПО график прохождения практики обучающимися;

знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте; знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка; руководит

повседневной работой обучающихся;

предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;

по окончании практики дает характеристику о работе обучающийся-практиканта; оценивает работу практиканта во время практики.

### **3. Обязанности студентов-практикантов**

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен оформить отчет по практике. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики. Каждый обучающийся должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики и может содержать: графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет в обязательном порядке должен содержать следующие документы:  
письменный отчет, отражающий выполнение задания по производственной практике (по профилю специальности);

аттестационный лист, дневник, характеристику, оформленные по образцу и заверенные подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации

Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им во время практики, работу.

## **3.3. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### **3.3.1. Основная литература**

#### **3.1.1. Основная литература:**

1. ЭБС «ЮРАИТ»: Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

2. ЭБС «Znaniум»: Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276496>

3. ЭБС «Znaniум»: Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск: РИПО, 2019. — 351 с. - ISBN 978-985-503-908-3. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1056285> - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1056285>

#### **Дополнительные источники:**

1. ЭБС «Лань»: Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121247>

2. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617>

3. ЭБС «Лань»: Еремина, Т.А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130208>

4. Пищевая промышленность (периодическое издание).
5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
6. Современный ресторан (периодическое издание).

#### **Интернет-ресурсы: сайты**

1. <http://foodis.ru/> Общепит. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания
2. <http://obshepitrussia.ru/> Общепит в России (сайт журнала)
3. <https://new.enc.znanium.com/> Энциклопедия Znanium.com

Список литературы верен  
Директор НБ

M.B. Обновленская

#### **3.4. Организация образовательного процесса**

Изучению междисциплинарных курсов данного профессионального модуля должно предшествовать освоение следующих учебных дисциплин: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «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», «Основы предпринимательской деятельности», «Математика», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы предпринимательской деятельности».

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании могут использоваться лекционные, практические и лабораторные формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Реализация программы модуля предполагает проведение производственной практики (по профилю специальности) в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в организациях сферы общественного питания.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является освоение междисциплинарных курсов для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

#### **3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство

практикой:

Преподаватели: высшее профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

#### **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в производственной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов производственной практики осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося в

процессе освоения образовательной программы.

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ПК 5.1. Организовывать подготовку	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в	Текущий контроль:

<p>рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ЛР 14, 15</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение от-</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	

<p>делочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных</p>	<p>изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- 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)</li> </ul> </li> </ul>
---	--

<p>тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ЛР 14, 15</p>	<p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	
--	--	--

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>заданий для самостоятельной работы</li> </ul>

	<p>нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

### **6.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности**

1. Рассчитать массы компонентов для изготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.
2. Разработать правила организации рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.
3. Привести санитарные правила и нормы с учетом требований для работников кондитерского цеха.
4. Проведение расчетов и подбор механического, немеханического, холодильного и теплового оборудования для организации рабочих мест в кондитерском цехе.
5. Заполнить таблицы механического, холодильного, немеханического и теплового оборудования, используемого в кондитерском цехе
6. Рассчитать массы компонентов для изготовления различных видов теста.
7. Рассчитать массы компонентов для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

8. Рассчитать массы компонентов для приготовления сдобного теста и изделий из него с использованием фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия.
  9. Рассчитать массы компонентов для приготовления бисквитного теста и изделий из него
  10. Рассчитать массы компонентов для приготовления слоёного теста и изделий из него.
11. Рассчитать массы компонентов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Составление технологических карт.
  12. Рассчитать массы компонентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий со сложными отделочными полуфабрикатами.
  13. Рассчитать массы компонентов для приготовления изделий местных производителей.
  14. Рассчитать массы компонентов для приготовления новых видов продукции.

#### **6.1. Вопросы к дифференцированному зачету по производственной практике:**

1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
2. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
3. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
4. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
5. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
6. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
7. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.
8. Подбор и оценка качества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
9. Организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
10. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.
11. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
12. Организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

### **Ведение дневника**

Оценивается правильность формулировки цели производственной практики; обоснованность конкретных задач, решаемых в ходе прохождения производственной практики, отраженных в отчете; самостоятельность выполнения и творческий характер; четкость структуры отчета, логичность изложения материала, полнота и правильность использования литературных источников; наличие дневника и его содержание; соответствие выводов поставленным целям и задачам; оригинальность полученных результатов и других решений.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«**Отлично**» – в случае, если верно сформулированы цели и задачи, применена оригинальная методика их решения, полученные результаты имеют существенную значимость, имеется внешняя оценка результатов прохождения производственной практики в виде отзыва;

«**Хорошо**» – в случае, если цели и задачи сформулированы недостаточно полно, применена правильная стандартная методика их решения, результаты значимы для конкретного предприятия, имеется внешняя оценка результатов в виде отзыва;

«**Удовлетворительно**» – в случае, если цели и задачи сформулированы не в полном соответствии, применена правильная стандартная методика, но при этом имеются некоторые ошибки ее реализации, результаты не обладают большой значимостью и их внешняя оценка отсутствует;

«**Не удовлетворительно**» – в случае, цели и задачи не сформулированы или сформулированы со значительными ошибками, отсутствуют обязательные элементы отчета, методика решения задач не представлена либо полностью не соответствует решению данных задач, обнаружен плагиат, работа носит преимущественно реферативный характер, результаты не сформулированы или имеют низкую значимость.

### **Оформление и содержание отчета**

Оценивается соответствие оформления текста отчета методическим указаниям, а также соответствие библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«**Отлично**» – в случае, если оформление всех составляющих отчета полностью соответствует установленным требованиям, присутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

«**Хорошо**» – в случае, если оформление всех составляющих отчета преимущественно соответствует установленным стандартам, но имеются некоторые ошибки и погрешности, отсутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета и дневника содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

«**Удовлетворительно**» – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, текст отчета и дневник оформлены небрежно, изложение текста отчета содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

«**Неудовлетворительно**» – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, текст отчета имеет небрежное оформление, изложение текста отчета содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок.

### **Задача отчета по практике**

Оценивается четкость, структура и убедительность доклада; полнота представления отчета; знание предметной области; свободное владение материалом отчета; эрудиция;

правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии; готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными знаниями, умениями и навыками, сформированными при освоении образовательной программы.

По данному обобщенному критерию выставляются:

**«Отлично»** – в случае, если доклад имеет четкую, обоснованную структуру, убедительно раскрыта целесообразность решения поставленных задач, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их значимость, обучающийся проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета; ответы на вопросы и замечания четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, что позволило ему решить широкий круг нетиповых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

**«Хорошо»** – в случае, если доклад имеет достаточно четкую и обоснованную структуру, сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное; ответы на вопросы и замечания преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень сформированных знаний, умений и навыков достаточно высокий для решения типовых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

**«Удовлетворительно»** – в случае, если имеются заметные погрешности в структуре доклада, но задачи изложены в достаточной для понимания степени, владение материалом отчета не вполне свободное, но достаточное; ответы на вопросы и замечания не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне;

**«Неудовлетворительно»** – в случае, если доклад имеет неубедительную структуру, задачи, методы их решения и результаты не изложены и их эффективность не доказана, владение материалом отчета слабое; на большую часть вопросов и замечаний ответы не получены, отсутствуют профессиональные знания, умения и навыки.

## **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Специфика организации производственной практики обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на учебную практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

- непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логичность и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Для освоения производственной практики студенты должны:

– выполнить практические задания в полном объеме по разделам производственной практики;

– продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за производственной практикой во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по производственной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
<b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (аудитория № 207А) (48 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</b>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
<b>Учебная аудитория для проведения практических занятий Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</b>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляrimетр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300-1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
<b>Учебный кондитерский цех (аудитория №209) (44 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</b>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 5 шт., тестомес - 2 шт., шкаф расстоечный - 1 шт., печь для обжарки пищевых продуктов - 1 шт., хлебопечка - 1 шт., шкаф холодильный - 1 шт., доска разделочная - 2 шт., миксер - 1 шт., чайник электрический - 1шт., шкаф для хранения муки - 1 шт., гастроемкоти - 10 шт., блендер планетарный - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы обучающимся</b> <b>1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь - 177 кв.м)</b> Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры - 56 шт., телевизор - 1шт., принтер - 1шт., цветной принтер - 1шт., копировальный аппарат - 1шт., сканер - ^Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
<b>2. Учебная аудитория № 201 (площадь - 49 кв.м)</b>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1

<p><i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i></p>	<p>шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p><i>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м)</i> <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i></p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300-1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p><i>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м)</i> <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i></p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300-1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**2025 г.**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и реализуется в процессе освоения профессионального модуля:

**ПМ. 06** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Программа производственной практики направлена на углубление первоначального профессионального опыта студентов, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно- правовых форм.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики.**

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить виды профессиональной деятельности:

организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующим компетенциям:

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Освоение программы производственной практики направлено на развитие общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
OK 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики  
ПМ. 06– 36 ч.**

## 1.3. Спецификация компетенций

### 1.3.1. Дескрипторы сформированности профессиональных компетенций

Формируемые компетенции	Дескрипторы профессиональных компетенций			Ресурсы
	Действия	Умения	Знания	
<b>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				
<b>ПК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню;</p> <p>разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню;</p> <p>ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню;</p> <p>презентация нового меню;</p> <p>совершенствование ассортимента и меню</p>	<p>Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</p> <p>проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанных бизнеса;</p> <p>проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров, пекарей и кондитеров;</p> <p>принимать решение о составе меню;</p> <p>оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания;</p>	<p>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания;</p> <p>стиль ресторанных меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанных меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</p> <p>принципы разработки ресторанных меню;</p>	Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

		<p>прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана;</p> <p>предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>подбирать оптимальное соотношение блюд в меню;</p> <p>обеспечивать соответствие ресторанных меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;</p> <p>ограничивать число конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом</p>	<p>важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанные меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;</p> <p>классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанных меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>рекомендации по оформлению меню и формат меню;</p> <p>системы ценообразования на блюда;</p> <p>факторы, влияющие на цену блюд;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности</p>	
--	--	---	--	--

		<p>профиля и концепции организации питания;</p> <p>рассчитывать цены блюд в программе excel;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p> <p>предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд;</p> <p>представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам;</p> <p>выбирать формы и методы презентации меню;</p> <p>взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помошь в выборе блюд в новом меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>	<p>блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>рекомендации по оформлению меню и формат меню;</p> <p>правила проведения расчетов в программе excel;</p> <p>способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p>тенденции ресторанный моды в области меню и блюд;</p> <p>методы оптимизации ресторанных меню;</p> <p>примеры успешного ресторанных меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p>	
--	--	--	---	--

<b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала; координация деятельности подчиненного персонала	<p>Составлять ежедневные планы работы бригады/команды; планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p>объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды;</p> <p>создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности;</p> <p>распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенций;</p> <p>составлять рациональные графики работы членов бригады/команды;</p> <p>обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства</p>	<p>Понятие бригады/команды; виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</p> <p>дисциплинированные процедуры в организации;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды;</p> <p>важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования;</p> <p>важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы;</p> <p>важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды;</p> <p>важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы;</p> <p>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p>	Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением
--	---	---	---	--

			<p>способы поощрения членов бригады/команды;</p> <p>конфиденциальность информации на предприятиях питания;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов;</p> <p>методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды;</p> <p>методы эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы</p>	
--	--	--	--	--

			характеров работников	
<b>ПК 6.3.</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Проверка уровня обеспеченности ресурсами; заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана; контроль хранения запасов; обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов	Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами; оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством; использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве; планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве; анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов; определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа; составлять заказ в письменном виде; планировать время доставки продуктов;	Хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания; складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; изменения, происходящие в продуктах при хранении; влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество; приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении; методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); основные причины возникновения рисков в	Учебная кухня ресторана. Бланки, формы, инструкции. Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

		<p>передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ;</p> <p>уточнять исполнение заказа по телефону;</p> <p>проверять документацию на поступившие продукты;</p> <p>проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу;</p> <p>разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках;</p> <p>контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе;</p> <p>проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов;</p> <p>выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве;</p> <p>разрабатывать предложения по контролю сроков и условий</p>	<p>процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия ипрочее);</p> <p>способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>принципы обеспечения сохранности запасов на производстве;</p> <p>возможные злоупотребления персонала на рабочих местах;</p>	
--	--	--	--	--

		<p>хранения продуктов на производстве;</p> <p>участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания;</p> <p>инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания;</p> <p>проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве;</p> <p>проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании;</p> <p>проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания;</p> <p>проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов;</p> <p>проверять последовательность использования работниками</p>	<p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов;</p> <p>способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов;</p> <p>последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>программное обеспечение управления запасами на производстве;</p> <p>личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области</p>	
--	--	---	---	--

		<p>запасов продуктов с учетом сроков их реализации;</p> <p>проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений;</p> <p>проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов;</p> <p>проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания;</p> <p>выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устраниению;</p> <p>разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве;</p>	<p>контроля наличия запасов на производстве</p> <p>важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве;</p> <p>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>	
--	--	--	---	--

		<p>участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве;</p> <p>проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве;</p> <p>проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве;</p> <p>предупреждать хищения запасов персоналом;</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве;</p> <p>участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов;</p> <p>проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам;</p> <p>участвовать в проведении инвентаризации запасов;</p> <p>сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам</p>		
<b>ПК 6.4.Осуществлять организацию и</b>	Планировать собственную деятельность в области	Наблюдать за членами бригады/команды и помогать	Санитарные правила и нормы (СанПиН), должностные инструкции,	Учебная кухня ресторана. Бланки, формы, инструкции.

контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>контроль качества выполнения работ;</p> <p>организация текущей деятельности</p>	<p>им при выполнении производственных заданий; предоставлять обратную связь членам бригады/команды; вести учет рабочего времени членов бригады/команды; проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве;</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устраниению;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве;</p> <p>разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала;</p> <p>участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства;</p> <p>проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом;</p>	<p>положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка;</p> <p>инструкции по охране труда;</p> <p>инструкции по охране труда при обслуживании ресторанных единиц оборудования;</p> <p>инструкции о мерах пожарной безопасности;</p> <p>типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания;</p> <p>правила, нормативы учета рабочего времени;</p> <p>стандарты на основе ХАССП (предусматривающие систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции);</p> <p>ГОСТ ISO 9001-2011 (Системы менеджмента качества. Требования);</p> <p>квалификационный справочник должностей</p>	Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением
--	--	--	--	--

		<p>использовать контролеров для проверки работы персонала;</p> <p>роверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты;</p> <p>роверять соблюдение работниками внутреннего распорядка, безопасности, безопасности и электробезопасности на производстве;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>роверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции;</p>	<p>руководителей, специалистов и других служащих;</p> <p>объекты контроля качества на предприятиях питания;</p> <p>рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства;</p> <p>важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд;</p> <p>важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания;</p> <p>основные принципы, причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее);</p> <p>важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке</p>	
--	--	---	---	--

		<p>выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устраниению;</p> <p>планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства;</p> <p>разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства;</p> <p>участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции;</p> <p>инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства;</p> <p>роверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства;</p> <p>роверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства;</p>	<p>продуктов, приготовлении и реализации блюд;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства;</p> <p>правила проведения контроля качества готовой продукции производства;</p> <p>документация по контролю качества продукции производства;</p> <p>важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи;</p> <p>правила межличностного общения с потребителями;</p>	
--	--	--	--	--

		<p>проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства;</p> <p>заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства;</p> <p>общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;</p> <p>выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства;</p> <p>отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства;</p> <p>планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля);</p>	<p>методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей;</p> <p>правила поведения в конфликтных ситуациях;</p> <p>правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;</p> <p>показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований;</p> <p>анализ результатов лабораторных исследований;</p> <p>личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства;.</p> <p>важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником;</p> <p>современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства;</p>	
--	--	--	--	--

		<p>инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства;</p> <p>использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства;</p> <p>оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства;</p> <p>получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства;</p> <p>принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p>распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенций;</p> <p>составлять рациональные графики работы членов бригады/команды;</p> <p>обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства;</p> <p>проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве;</p>	<p>планирование, организация, мотивация и контроль текущей деятельности;</p> <p>формирование эффективной политики при организации текущей деятельности;</p> <p>структурированный опыт эффективного решения разнообразных проблемных ситуаций, возникающих при организации текущей деятельности;</p> <p>методика анализа эффективности работы персонала;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии при организации текущей деятельности</p>	
--	--	---	--	--

		<p>вести документацию по охране труда;</p> <p>принимать решения в чрезвычайных ситуациях</p>		
<b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктирование, обучение на рабочем месте; анализ, оценка результатов обучения	<p>Выявлять необходимость в обучении работников;</p> <p>Выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей;</p> <p>планировать программы обучения;</p> <p>планировать организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения;</p> <p>обеспечивать возможность проведения обучения на рабочем месте;</p> <p>составлять программу обучения;</p> <p>проводить тематический инструктаж на рабочем месте с различными категориями персонала;</p> <p>проводить профессиональные тренинги на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения;</p> <p>проводить мастер-классы для работников;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой</p>	<p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</p> <p>виды инструктажей, их назначение;</p> <p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p> <p>потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>правила составления программ обучения;</p> <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала;</p> <p>важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников;</p> <p>основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником;</p>	Учебная кухня ресторана. Бланки, формы, инструкции. Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

		<p>предприятия в области обучения;</p> <p>определять критерии оценки результатов обучения работников;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте;</p> <p>оценивать результат обучения работников по установленным критериям;</p> <p>отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности;</p> <p>проводить анализ результатов обучения</p>	<p>методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p> <p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p> <p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;</p> <p>важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем местеоценки результатов обучения</p>	
--	--	---	--	--

### 1.3.2. Дескрипторы сформированности общих компетенций

Формируемые компетенции	Дескрипторы общих компетенций		
	Действия	Умения	Знания
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом этапе решения задачи; выявление положительных и отрицательных сторон полученного результата, плана и его реализации, предложение критерииев оценки результата, предложение рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задачи проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной подготовки	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</p>	<p>Определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

	<p>структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска</p>	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Использование актуальной нормативно – правовой документацию по профессии;</p> <p>применение современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно – правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно – правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</p> <p>планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с одногруппниками, коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива;</p> <p>психология личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке;</p> <p>оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов</p>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско – патриотическую позицию. Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<p>Понимать значимость своей профессии;</p> <p>демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей;</p> <p>обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Описывать значимость своей профессии;</p> <p>презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>общечеловеческие ценности;</p> <p>правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</p> <p>основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;</p>

			пути обеспечения ресурсосбережения
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации, информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию

		<p>знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<b>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</b>	<p>Привлекательность идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>составлять бизнес план;</p> <p>презентовать бизнес-идею;</p> <p>определение источников финансирования;</p> <p>применение грамотных кредитных инвестиций для открытия собственного дела</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>оформлять бизнес-план;</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>порядок выстраивания презентации собственного бизнеса</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час, нед.)	Сроки проведения
<b>ПК 6.1 – ПК 6.5 ОК 01. – ОК 11.</b>	<b>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>ПП-36 ч. (1 нед.)</b>	<b>8 семестр</b>
<b>Всего практики - 36 ч.</b>			

### 2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем программы	Содержание материала	Объем часов
<b>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>36</b>
<b>Раздел 1. Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</b>	<p>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.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)</p> <p>Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия</p>	<b>2</b>

	общественного питания.  Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени	2
	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени	4
	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	4

	<p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности</p> <p>Ознакомление с организаций контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p>	2
	<p>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию</p>	2
	<p>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию</p>	2
Тема 1.1. Разработки ассортимента продукции и меню	<p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Определение соответствия блюд в меню ассортиментному минимуму, перечня необходимой текущей рабочей документации Работа с технологическими картами. Расчет количества посетителей за день, расчета блюд, реализуемых за день, распределения блюд по ассортименту, составления плана-меню. Разработка различных видов меню.</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Определение соответствия блюд в меню ассортиментному минимуму, перечня необходимой текущей рабочей документации Работа с технологическими картами. Расчет количества посетителей за день, расчета блюд, реализуемых за день, распределения блюд по ассортименту, составления плана-меню. Разработка различных видов меню.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p>	2 4 4 4
<b>Раздел 2. Организация ресурсного обеспечения</b>		

<b>деятельности подчиненного персонала</b>		
Тема 2.1.Распределение сырья между цехами и бригадами	<p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём столовой колледжа. Выполнение расчётов сырья, количества порций блюд с учётом взаимозаменяемости продуктов, с источниками поступления сырья, порядком их приёмки. Оформление документов по движению товаров и сырья, составление заявки в кладовые на один день работы столовой колледжа</p>	4
	<p>Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p>	4
	<p>Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолого, повар, кондитер, другие).</p>	4
Проверочная работа: разработка производственной программы столовой колледжа	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Определение количества питающихся в кафе (ресторане, столовой) на ... посадочных мест. Расчет дневной производственной программы	2
<b>Всего часов</b>		<b>36</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

#### Оборудование:

пароконвектомат, электрогриль (жарочная поверхность, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-ревдетчатый, спиральный), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), овоскоп, нитраттестер, подовая печь (для пиццы), фризер, пресс для пиццы, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, термометр инфракрасный, термометр со щупом, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), электроблинница, плита wok, гриль (саламандр), стол холодильный с охлаждаемой горкой, сифон, фритюрница, диспансер для подогрева тарелок.

#### Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:

набор инструментов для карвинга. дежи к миксерам, гастроемкости из нержавеющей стали, перфорированные противни для багетов, делитель торта, помпа для работы с карамелью.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы: Печатные источники:

- 1 Мрыхина Е.Б.- Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М: ИНФРА-М, 2021 г.
- 2 Домарецкий В.А.- Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2020 г.
- 3 Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023 г. [Электронный ресурс]
- 4 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - М.: ИЦ «Академия», 2022 г
- 5 Анфимов Н. А. Кулинария. учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2022 г
- 6 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2021 г
- 7 Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. Учреждений сре. Проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2023г
- 8 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. М.: ИЦ «Академия», 2022 г
- 9 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. М.: ИЦ «Академия», 2023 г
- 10 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2023 г
- 11 Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2022 г
- 12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: ИЦ «Академия», 2025 г

- 13 Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: ИЦ «Академия», 2023 г.
- 14 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы. М.: ИЦ «Академия», 2022 г
- 15 Ермилова С.В. - Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для СПО.- М: ИЦ «Академия», 2025 г
- 16 Кузнецова Л.С. - Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО.- М: «Академия», 2022 г
- 17 Пшенко А.В. Документационное обеспечение управления. М.: ИЦ «Академия», 2022 г.
- 18 Пшенко А.В., Доронина Л.А. Документационное обеспечение управления. Практикум: Учеб. пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений /. - (Среднее профессиональное образование; М: ИЦ «Академия», 2021 г
- 19 Потапова И.И.- Калькуляция и учет:Учебное пособие для НПО.- М: ИЦ «Академия», 2013 г
- 20 Радченко Л.А. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО и СПО. - М: Кнорус, 2022 г
- 21 Зайцева Т. В. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). [Электронный ресурс]
- 22 Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар". М.: ИУ «Академия», 2022 г
- 23 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. М. ИЦ «Академия», 2021 г
- 24 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М. ИЦ «Академия», 2020 г
- 25 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М. ИЦ «Академия», 2019 г
- 26 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М. ИЦ «Академия», 2019 г.
- 27 Потапова И.И.- Калькуляция и учет: Учебное пособие для НПО.- М: ИЦ «Академия», 2019 г
- 28 Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2020
- 29 Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2019 г

Электронные источники:

1. СБ-ЕШМ: - Менеджмент организации./ А.В.Тебекин;
  2. СО-1ЮМ: - Стратегический менеджмент;
  3. СБ-ЕШМ: - Менеджмент: теория и практика.-/Л.А.Ольхова;
  4. СБ-ЕШМ: -Управление персоналом: теория и практика, Веснин , Кнорус.
  5. СД- Повар. Приготовление первых блюд;
  6. СД- Повар. Приготовление вторых блюд;
  7. СД- Приготовление сладких блюд и напитков.-/Синицына А.В/- М: Академия,2013 г.
  8. электронно - библиотечная система «Znanium.com»
  9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -
- технология продукции общественного питания - лекции

10. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> -  
электронная книга «Кулинария»
11. [http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso\\_myasnye\\_produkty\\_i\\_drugie\\_zhivotnye\\_produkty](http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zhivotnye_produkty) - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
12. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
13. <http://1000videourkov.ru/kylinariia-video-yroki> - видеоуроки по кулинарии
14. <http://www.4ugunok.ru/?source=31> национальная и зарубежная кухня
15. <http://kpnemo.ws/ebook/2014/01/09/sovetskaya-nacionalnaya-i-zarubezhnaya-kuhnya/>  
учебное пособие национальная и зарубежная кухня
16. [http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia\\_kukhnya/zarubezhnaia\\_kukhnya.html](http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia_kukhnya/zarubezhnaia_kukhnya.html)  
Зарубежная кухня
17. [http://www.eda-server.ru/books/pohlebkin\\_russian.htm](http://www.eda-server.ru/books/pohlebkin_russian.htm) национальные кухни народов мира
18. <http://zarubezhnaya-kuxnya.blogspot.ru/> Зарубежная кухня
19. [http://videomore.ru/inostrannaia\\_kuhnja](http://videomore.ru/inostrannaia_kuhnja) иностранная кухня
20. <http://www.mmenu.com/recepty/nacionalnaya-kuhnja/> национальная кухня
21. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
22. [http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)
23. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
24. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
25. <http://www.creative-chef.ru/>
26. <http://www.gastromag.ru/>
27. <http://www.horeca.ru/>
28. <http://novikovgroup.ru/>
29. <http://www.cafemumu.ru/>
30. <http://www.Management-Portal.ru>
31. <http://www.Economi.gov.ru>
32. <http://www.Minfin.ru>
33. <http://www.aup.ru/books/m21/>
34. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>
35. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
36. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
37. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
38. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
39. [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)
40. <http://www.jur-jur.ru/> ournals/jur22/index.html;
41. [http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)

### **3.3. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Содержание практики определено требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, данной рабочей программой практики, разрабатываемой и утверждаемой ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет самостоятельно.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

Целью прохождения производственной практики является формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим специалистам в условиях реально функционирующего производства, проработка

теоретических вопросов, связанных с деятельностью организации, на которой проводится практика в рамках выбранной специальности и специализации.

Задачи производственной практики:

- закрепление приобретенных теоретических знаний и получение дополнительной информации по специальности;
- изучение студентом производственно-экономической деятельности и системы управления той организации, которая определена в качестве места прохождения практики - базы практики;
- знакомство с вопросами техники безопасности;
- совершенствование профессионального мастерства обучающихся в определенных видах работы по специальности;
- расширение и углубление производственного опыта выполнения работ;
- освоение передовых приемов и способов труда, новой и новейшей техники и технологии применительно к своей специальности и специализации;
- изучение производственной и другой деловой документации в рамках специализации.

Для проведения производственной практики ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет и организация, принимающая на практику, заключают договор, в котором указываются численность обучающихся по специальности, направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения практики, согласовывают программу практики, содержание и планируемые результаты практики, осуществляют руководство практикой, контролируют реализацию программы практики и требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, определяют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ в период прохождения практики в организациях, полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики, соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Итоговой формой контроля по производственной практике является проверочная работа.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ)**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-куратором или мастером производственного обучения от ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет. Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта.

По результатам практики руководителями практики от организации и от ФГБОУ ВО Ставропольский государственного аграрного университета формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. Практика завершается проверочной работой при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Итоговая оценка за производственную практику указывается в аттестационном листе.

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>ПК 6.1.- ПК 6.5.</b>	<p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,</p> <p>различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>текущее планирование, координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>Проверка уровня обеспеченности ресурсами;</p> <p>заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана;</p> <p>контроль хранения запасов;</p> <p>обеспечение сохранности запасов;</p> <p>проведение инвентаризации запасов;</p> <p>Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>контроль качества выполнения работ;</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Текущий контроль в ходе выполнения практического задания;</li><li>- оценка освоения профессиональных компетенций;</li><li>- проверочная работа в форме отчета по практике.</li></ul>

	организация текущей деятельности; инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	
--	--	--

Методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<b>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</b>	- Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критерииев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по производственной практике  <b>Итоговая аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий;
<b>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</b>	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов;
<b>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</b>	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	-разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу;
<b>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</b>	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.	-точность оценки плюсов и минусов полученного
<b>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</b>	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.	результата, своего плана и его реализации, - предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
<b>ОК 6.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-понимание значимости своей профессии -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	
<b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК 8.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-создание и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 9.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -составление бизнес-плана; -презентация бизнес-идей; -определение источников финансирования;	

	-применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.	
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ**

**2025 г.**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Цель и планируемые результаты производственной практики**

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

Цель производственной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК):**

Код	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 1	Приготовление п/ф из овощей, рыбы, мясопродуктов и с/х птицы для простой кулинарной продукции.
ПК 1.1.	Приготовление горячих блюд массового спроса.
ПК 1.2	Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков массового спроса.
ПК 1.3	Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 1.4	Приготовление мучных блюд и изделий массового спроса.
--------	---

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	<b>ЛР 14</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 15</b>

**1.1.3 В результате освоения производственной практики студент должен приобрести**

**практический опыт:**

обработки овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы; приготовления п/ф для простых блюд;

- приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса;
- приготовления, оформления и отпуска горячих блюд массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса;
- приготовления, оформления и отпуска блюд и изделий из теста;

**умения:**

проверять органолептическим способом качество овощей, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф;
- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу, мясопродукты и домашнюю птицу;

- охлаждать, замораживать и размораживать приготовленные п/ф;

- оценивать качество приготовленных п/ф;
- организовывать рабочее место в производственных цехах;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса, домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд;

- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы, мяса, птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;

- оценивать качество горячих блюд;

- проверять органолептическим способом качество сырья для приготовления простых мучных блюд и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд и изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста;
- оценивать качество приготовленных блюд и изделий.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Тематический план производственной практики ПМ. 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.**

<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Всего часов</b>
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>14</b>
Раздел 2. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	<b>20</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>	<b>36</b>

### **2.2 Содержание обучения по производственной практике ПМ. 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**

<b>Название профессионального модуля, разделов практики, тем</b>	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	<b>Объём часов</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Тема 1. Приготовление п/ф из овощей, рыбы, мясопродуктов и с/х птицы для простой кулинарной продукции</p> <p>1. Технология приготовления: овощных п/ф: рыбных п/ф для варки, жарения, тушения, п/ф из мяса, субпродуктов, с/х птицы.</p> <p>Тема 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок массового спроса</p> <p>1. Технология приготовления: салатов из свежих, отварных, консервированных овощей, винегретов, салатов из рыбы, салатов из мяса, с/х птицы.</p> <p>2. Технология приготовления закусок из овощей, яиц, рыбы, рыбной гастрономии, мяса, с/х птицы, мясной гастрономии.</p> <p>3. Технология приготовления холодных соусов, масляных смесей,</p>	14	ПК 1.1-1.4 ЛР 14-15

	<p>заправок. Приготовление холодных супов.</p> <p><b>Тема 3. Технология приготовления горячих блюд массового спроса</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления бульонов, щей, борщей, рассольников, супов картофельных, с овощами, крупами, макаронными изделиями, бобовыми.</li> <li>2. Технология приготовления блюд из отварных, жареных, тушеных, запеченных овощей.</li> <li>3. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога.</li> <li>4. Технология приготовления соусов: красного основного и его производных, белого основного и его производных; яично-масляных соусов, масляных смесей и заправок; холодных сладких соусов.</li> <li>5. Технология приготовления блюд из отварной, припущеной, жареной, тушенои, запеченной рыбы.</li> <li>6. Технология приготовления блюд из отварного, припущеного, жареного, тушеного, запеченного мяса, из измельченного мяса, субпродуктов, с/х птицы.</li> </ol> <p><b>Тема 4. Технология приготовления сладких блюд и напитков.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления компотов, киселей, желе, муссов; горячих сладких блюд: яблочной шарлотки, суфле, сухарного пудинга, блинчиков со сладкими начинками; приготовлении холодных и горячих напитков: чая, кофе, кофейных напитков, какао, фруктовых напитков, морсов, молочных коктейлей.</li> </ol> <p><b>Тема 5. Приготовление мучных блюд и изделий массового спроса</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него: пирожков жареных, беляшей, ватрушек, пончиков, оладий, блинов.</li> </ol> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста плотной и слабой консистенции и изделий из него: вареников, пельменей, чебуреков, блинчиков (с различными фаршами и различными</p>	
--	--	--

	компонентами)		
Раздел 2. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование, виды, сущность и принципы.</li> <li>- основные функции руководителя и персонала питания.</li> <li>- оперативное планирование работы производства организация работы и оплаты труда на предприятии общественного питания.</li> </ul>	20	ПК 1.1-1.4 ЛР 14-15
	Дифференцированный зачет	2	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение**

Производственная практика реализуется в условиях реального производства на базе конкретного предприятия общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья проходят производственную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с факультетом, реализующим ООП СПО.

**Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:**

Наименование организаций, отделов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Предприятия общественного питания различных форм собственности и направлений деятельности: столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, бистро и т.п., осуществляющие производство продукции общественного питания и обслуживание потребителей.	Оборудование производственных и вспомогательных цехов: тепловое (плиты, марmitы, пароконвектоматы, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, сковороды, кипятильники, микроволновые печи и др.), холодильное (холодильные шкафы и камеры, морозильные камеры, бонетты и др.); оборудование для мойки (посудомоечные машины), хлеборезки, мясорубки идр.	Все виды кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды

#### **1. Общие требования к организации производственной практики**

##### **Базы практики**

Основными базами прохождения производственной практики является ряд предприятий

различной формы собственности, с которыми ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ заключены договоры о совместной деятельности, согласованы вопросы обеспечения студентов-практикантов рабочими местами.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику (по профилю специальности) в организации по месту работы, в случаях если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики и профилю приобретаемой специальности.

Материально-техническое обеспечение производственной практики (по профилю специальности) осуществляется организацией, принимающей студентов на практику.

Обучающиеся, осваивающие ООП СПО, в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) в организациях, обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности; вести дневники практики по установленной форме; своевременно оформлять и сдавать отчет руководителю практики.

Профильные организации должны быть оснащены современным обеспечением, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов.

## **2. Обязанности руководителей практики**

Организацию и руководство практикой по профилю специальности и производственной практикой (преддипломной) осуществляют руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО и от организации.

Руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО обязаны: составлять рабочие программы, методические рекомендации по организации и прохождению производственной практики (по профилю специальности), индивидуальные задания, контрольно-измерительные материалы учебной и производственной практики (по профилю специальности) обучающихся по ФГОС СПО;

составлять графики консультаций и доводить их до сведения обучающихся;

осуществлять руководство практикой своей подгруппы (ведение документации, аналитических документов по итогам практики, заполнение журналов);

проводить консультации обучающихся согласно графику консультаций; выдавать направление на практику при условии отсутствия академических задолженностей;

устанавливать связь с руководителями практики от предприятия (организации, учреждения);

осуществлять контроль над посещением обучающимися баз практик не реже двух раз в неделю, вести лист контроля практики и по окончании практики сдавать его руководителю учебно-производственной практики факультета, реализующего ООП СПО;

оказывать обучающимся методическую помощь при оформлении ими отчетной документации по итогам практики;

оценивать результаты выполнения обучающимися программы практики; контролировать своевременную сдачу обучающимися отчетной документации о прохождении практики;

оценивать отчеты обучающихся по практике, обобщать и анализировать данные по итогам прохождения практики, и представлять руководителю учебно-производственной практики письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся.

Руководитель практики от производства:

корректирует совместно с руководителем практики от факультета, реализующего ООП СПО график прохождения практики обучающимися;

знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;

знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;

руководит повседневной работой обучающихся;

предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения

заданий практики;

по окончании практики дает характеристику о работе обучающийся-практиканта; оценивает работу практиканта во время практики.

### **3. Обязанности студентов-практикантов**

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен оформить отчет по практике. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики. Каждый обучающийся должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики и может содержать: графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет в обязательном порядке должен содержать следующие документы: письменный отчет, отражающий выполнение задания по производственной практике (по профилю специальности);

аттестационный лист, дневник, характеристику, оформленные по образцу и заверенные подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации

Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им во время практики, работу.

## **3.3. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### **3.3.1. Основная литература**

1. ЭБС «ЮРАИТ»: Масалова, Ю. А. Маркетинг персонала : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Масалова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15108-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496885>

2. ЭБС «ЮРАИТ»: Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12330-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/447359>

3. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: <https://elanbook.com/book/119617>

4. ЭБС «ЮРАИТ»: Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

5. ЭБС «Znanium»: Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Туррова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276496>

6. ЭБС «Znanium»: Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск: РИПО, 2019. — 351 с. - ISBN 978-985-503-908-3. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1056285> - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1056285>

**Дополнительные источники:**

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>

2. ЭБС «Znanium»: Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1001262>

3. Проблемы теории и практики управления (периодическое издание).

4. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)

Список литературы верен

Директор НБ



М.В. Обновленская

Интернет-ресурсы: сайты

1. <http://foodis.ru/Общепит>. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания
2. <http://obshepitrussia.ru/> Общепит в России (сайт журнала)
3. <https://new.enc.znanium.com/> Энциклопедия Znanium.com
4. [www.consultant.ru/law/podborki/sanpin\\_obschestvennoe\\_pitanie/](http://www.consultant.ru/law/podborki/sanpin_obschestvennoe_pitanie/). СанПиН общественное питание
5. [www.normdok.narod.ru](http://www.normdok.narod.ru). Нормативные документы по общественному питанию в России

### **3.4. Организация образовательного процесса**

Изучению междисциплинарных курсов данного профессионального модуля должно предшествовать освоение следующих учебных дисциплин: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «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», «Основы предпринимательской деятельности», «Математика», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Реализация программы модуля предполагает проведение производственной практики (по профилю специальности) в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в организациях сферы общественного питания.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,

должностей служащих является освоение междисциплинарных курсов для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Проведение производственной практики предусматривается на 4 курсе во 2 семестре.

### **3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели: высшее профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

## **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов производственной практики осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения определённых руководителем	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления блюд и качества выполнения работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приготовления блюд	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
5.Использовать информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	-работа с электронной нормативно-справочной литературой	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

		программы
6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

### 6.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности

- Изучение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из овощей.
- Изучение ассортимента блюд: капуста тушеная, рагу из овощей. картофельная запеканка, рулет картофельный, голубцы овощные, перец, кабачки, баклажаны фаршированные.
- Изучение ассортимента блюд: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, овощи, припущеные в молочном соусе.
- Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из вареных, припущеных овощей.
- Изучение правил проведения бракеража.
- Определение последовательности выполнения технологических операции при приготовлении блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей.
- Изучение ассортимента блюд: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, котлеты

- морковные, котлеты картофельные, зразы картофельные.
8. Изучение ассортимента блюд: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные.
  9. Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из жареных овощей.
  10. Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из грибов.
  11. Правила проведения бракеража. правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.
  12. Изучение требований к качеству овощных блюд
  13. Изучение классификации супов.
  14. Изучение ассортимент щей, борщей, рассольников технологических операции при
  15. Определение последовательности выполнения приготовлении щей, борщей, рассольников.
  16. Изучение ассортимент супов
  17. Определение последовательности выполнения технологических операции при приготовлении супов картофельных с овощами.
  18. Определение последовательности выполнения технологических операции при приготовление супов картофельных с крупой и бобовыми.
  19. Определение последовательности выполнения технологических операции при приготовлении супов картофельных с макаронными изделиями.
  20. Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении супов с крупами.
  21. Изучение классификации соусов.
  22. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.
  23. Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении соусов с мукой.
  24. Определение последовательности выполнения технологических операции при приготовлении соуса красного основного. Правила хранения и проведения бракеража. Правила требования к качеству.
  25. Определение последовательности обработка рыбы.
  26. Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы: для варки, для припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре.
  27. Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
  28. Определение последовательности выполнения технологических операций при варке и жарке мяса.
  29. Определение последовательности выполнения при приготовлении тушевых, запеченных мясных блюд.
  30. Определение последовательности выполнения технологических операций при обработке домашней птицы.
  31. Определение последовательности приготовления полуфабрикатов из филе птицы.
  32. Изучение технологического оборудования и производственного инвентаря
  33. Определение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении салатов, винегретов.
  34. Определение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.

## **6.2. Вопросы к дифференцированному зачету по производственной практике:**

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из овощей.
2. Технологические операций при приготовлении блюд и гарниров из вареных, припущеных овощей.
3. Правила проведения бракеража.
4. Технологические операций при приготовлении блюд и гарниров из тушевых

запеченных овощей.

5. Технологические операции при приготовлении блюд и гарниров из жареных овощей.
6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из грибов.
7. Классификация супов.
8. Изучение ассортимента щей, борщей, рассольников
9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении операций при щей, борщей, рассольников.
10. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении операций при супов картофельных с овощами.
11. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении операций при супов картофельных с крупой и бобовыми.
12. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении операций при супов картофельных с макаронными изделиями.
13. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении операций при супов с крупами.
14. Последовательность выполнения технологических операций при соуса красного основного. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству.
15. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
16. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы: для варки, для припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре.
17. Последовательность выполнения технологических операций при варке и жарке мяса,
18. Последовательность выполнения технологических операций приготовления тушевых, запеченных мясных блюд.
19. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов, винегретов.

### **Ведение дневника**

Оценивается правильность формулировки цели производственной практики; обоснованность конкретных задач, решаемых в ходе прохождения производственной практики, отраженных в отчете; самостоятельность выполнения и творческий характер; четкость структуры отчета, логичность изложения материала, полнота и правильность использования литературных источников; наличие дневника и его содержание; соответствие выводов поставленным целям и задачам; оригинальность полученных результатов и других решений.

По данному обобщенному критерию выставляются:

**«Отлично»** – в случае, если верно сформулированы цели и задачи, применена оригинальная методика их решения, полученные результаты имеют существенную значимость, имеется внешняя оценка результатов прохождения производственной практики в виде отзыва;

**«Хорошо»** – в случае, если цели и задачи сформулированы недостаточно полно, применена правильная стандартная методика их решения, результаты значимы для конкретного предприятия, имеется внешняя оценка результатов в виде отзыва;

**«Удовлетворительно»** – в случае, если цели и задачи сформулированы не в полном соответствии, применена правильная стандартная методика, но при этом имеются некоторые ошибки ее реализации, результаты не обладают большой значимостью и их внешняя оценка отсутствует;

**«Не удовлетворительно»** – в случае, цели и задачи не сформулированы или сформулированы со значительными ошибками, отсутствуют обязательные элементы отчета, методика решения задач не представлена либо полностью не соответствует решению данных задач, обнаружен плагиат, работа носит преимущественно реферативный характер, результаты не сформулированы или имеют низкую значимость.

### **Оформление и содержание отчета**

Оценивается соответствие оформления текста отчета методическим указаниям, а также соответствие библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность.

По данному обобщенному критерию выставляются:

**«Отлично»** – в случае, если оформление всех составляющих отчета полностью соответствует установленным требованиям, присутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

**«Хорошо»** – в случае, если оформление всех составляющих отчета преимущественно соответствует установленным стандартам, но имеются некоторые ошибки и погрешности, отсутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета и дневника содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

**«Удовлетворительно»** – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, текст отчета и дневник оформлены небрежно, изложение текста отчета содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

**«Неудовлетворительно»** – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, текст отчета имеет небрежное оформление, изложение текста отчета содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок.

### **Захист отчета по практике**

Оценивается четкость, структура и убедительность доклада; полнота представления отчета; знание предметной области; свободное владение материалом отчета; эрудиция; правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии; готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными знаниями, умениями и навыками, сформированными при освоении образовательной программы.

По данному обобщенному критерию выставляются:

**«Отлично»** – в случае, если доклад имеет четкую, обоснованную структуру, убедительно раскрыта целесообразность решения поставленных задач, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их значимость, обучающийся проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета; ответы на вопросы и замечания четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, что позволило ему решить широкий круг нетиповых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

**«Хорошо»** – в случае, если доклад имеет достаточно четкую и обоснованную структуру, сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное; ответы на вопросы и замечания преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень сформированных знаний, умений и навыков достаточно высокий для решения типовых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

**«Удовлетворительно»** – в случае, если имеются заметные погрешности в структуре доклада, но задачи изложены в достаточной для понимания степени, владение

материалом отчета не вполне свободное, но достаточное; ответы на вопросы и замечания не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне;

«Неудовлетворительно» – в случае, если доклад имеет неубедительную структуру, задачи, методы их решения и результаты не изложены и их эффективность не доказана, владение материалом отчета слабое; на большую часть вопросов и замечаний ответы не получены, отсутствуют профессиональные знания, умения и навыки.

## **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Специфика организации производственной практики обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на учебную практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;
- непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логичность и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Для освоения производственной практики студенты должны:

- выполнить практические задания в полном объеме по разделам производственной практики;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за производственной практикой во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по производственной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)**

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус

Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г. ), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znaniум», ЭБС «Лань».

## 9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
1	<p><b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> (аудитория № 207А) (48 кв.м)</p> <p><b>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</b></p>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 3 шт., бланширователь - 1 шт., весы настольные - 2 шт., автоклав - 1 шт., котел пищеварочный - 1 шт., вакууматор - 1 шт., фризер - 1 шт., сепаратор - 2 шт., овощерезка - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	<b>Учебная аудитория для проведения практических занятий</b>	
3	<p><b>Учебный кулинарный цех</b> (аудитория №114) (44 кв.м)</p> <p><b>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</b></p>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы - 5 шт., мясорубка - 1 шт., микроволновая печь - 1 шт., овощерезка - 1 шт., куттер - 1 шт., блендер - 1 шт., соковыжималка - 1 шт., весы настольные - 1 шт., камера холодильная - 1 шт., плита электрическая - 5 шт., сковорода - 5 шт., сотейник - 5 шт., доска разделочная - 5 шт., кастрюля - 5 шт., гастроемкости - 15 шт., аэрогриль - 1 шт., льдогенератор - 1 шт., чайник электрический - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
4	<p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации</b> (аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</p>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
5	<p><b>Лаборатория Учебная кухня ресторана</b> Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523 к1</p>	<p>Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф</p>

		шоковой заморозки; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Процессор кухонный; Слайсер; Машина для вакуумной упаковки; Набор инструментов для карвинга; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.
<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов</b>		
6	<b>1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)</b> <i>Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
7	<b>2. Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м)</b> <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
8	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b>	
9	<b>Лаборатория метрологии и стандартизации</b> <i>(аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
10	<b>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</b>	
11	<b>Лаборатория метрологии и стандартизации</b> <i>(аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты,

