

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа Рабочая программа Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1-32
		Экз. №

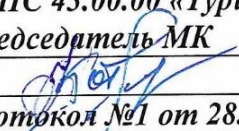
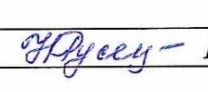
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2022 г. № 1565 (регистрационный № 44828), примерной основной образовательной программы (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного Протоколом от 28.06.2021 № 01. Зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный № 38).

<i>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</i>	<i>УТВЕРЖДАЮ</i>
<i>на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
<i> Е.А. Торопыгина</i>	<i> Н. С. Русецкая</i>
<i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>	<i>28.08.2025 г</i>

Разработчик от организации:

Чесноков Данил Дмитриевич – мастер производственного обучения

Шатунова Виктория Игоревна- мастер производственного обучения

Эксперт от работодателя:

HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс»

_____ М.Д. Тутурина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики.	4
2. Тематический план и содержание производственной практики.	16
3. Условия реализации программы производственной практики.	23
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

В части освоения квалификации: **специалист по поварскому и кондитерскому делу** и вида профессиональной деятельности: **организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на закрепление и развитие практических навыков и компетенций, приобретение практического опыта в процессе освоения вида деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Задачи производственной практики:

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятия различных организационно-правовых форм;
- выполнение требований и работ, предусмотренных программой практики;
- освоение современных производственных процессов, технологий.

Общие компетенции:

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:	
		Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	Определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	Составить план действия;
		Уо 01.06	Определить необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	Реализовать составленный план;
		Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном

			контексте;
		Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	Структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:	
		Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	Определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	Планировать процесс поиска;
		Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.07	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.08	Использовать современное программное обеспечение.
		Уо 02.09	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания:	
		Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	Приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности В том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:	
		Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.
		Уо 03.04	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
		Уо 03.05	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.

		<i>Уо 03.06</i>	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
		<i>Уо 03.07</i>	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.
		<i>Уо 03.08</i>	Презентовать бизнес-идею.
		<i>Уо 03.09</i>	Определять источники финансирования.
		Знания:	
		<i>Зо 03.01</i>	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		<i>Зо 03.02</i>	Современная научная и профессиональная терминология;
		<i>Зо 03.03</i>	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Зо 03.04</i>	Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности.
		<i>Зо 03.05</i>	Правила разработки бизнес-планов.
		<i>Зо 03.06</i>	Порядок выстраивания презентации.
		<i>Зо 03.07</i>	Кредитные банковские продукты.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:	
		<i>Уо 04.01</i>	Организовывать работу коллектива и команды;
		<i>Уо 04.02</i>	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания:	
		<i>Зо 04.01</i>	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		<i>Зо 04.02</i>	Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:	
		<i>Уо 05.01</i>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знания:	
		<i>Зо 05.01</i>	Особенности социального и культурного контекста;
		<i>Зо 05.02</i>	Правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	Умения:	
		<i>Уо 06.01</i>	Описывать значимость своей профессии.
		<i>Уо 06.02</i>	Применять стандарты антикоррупционного поведения.
		Знания:	
		<i>Зо 06.01</i>	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		<i>Зо 06.02</i>	Значимость профессиональной деятельности по профессии.

	нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:	
		Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
		Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:	
		Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		Зо 07.04	Принципы бережливого производства.
		Зо 07.05	Основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:	
		Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания:	
		Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	Основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		Зо 08.04	Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией	Умения:	
		Уо 09.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы

	на государственном и иностранном языках		(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		<i>Уо 09.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		<i>Уо 09.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		<i>Уо 09.04</i>	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	
		<i>Зо 09.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		<i>Зо 09.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		<i>Зо 09.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		<i>Зо 09.04</i>	Особенности произношения
		<i>Зо 09.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности

Профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.1.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 1.1.04	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.1.03	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.1.04	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

		У 1.1.05	Своевременно оформлять заявку на склад;
		У 1.1.06	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 1.1.07	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		Знания:	
		З 1.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 1.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 1.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.2.03	Ведения расчётов с потребителями.
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный

			инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.03	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.2.04	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
		У 1.2.05	Своевременно оформлять заявку на склад;
		У 1.2.06	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		Знания:	
		З 1.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 1.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.2.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 1.3 Осуществлять обработку, подготовку	Навыки:	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;

	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.3.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.3.03	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 1.3.04	Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		Знания:	
		З 1.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		З 1.3.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

			инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.3.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки:	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.4.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 1.4.04	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.4.03	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.4.04	Проверять качество готовых полуфабрикатов,

			осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		Знания:	
		З 1.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		З 1.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.4.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

Перечень инвариантных целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Профессионально-трудовое воспитание(ЦОПТВ)

ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2.	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3.	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4.	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОПТВ.5.	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦОПТВ.6.	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе

1.3 Количество часов на освоение программы этапа производственной практики 108 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Виды работ	Объём часов
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		108
<i>Вводное занятие</i>	Ознакомление с предприятием общественного питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности ИОТ-13-20, ИОТ-03-20, ИОТ-06-20, ИОТ-08-20.	6
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		12
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	3
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	3
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. *Правила составления заявок на сырье,	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по	2

ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении полуфабрикатов с использованием специализированного программного обеспечения.	накладной соответствия заявке.	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. *Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов. <i>(Последовательность технологического процесса (видов производственных работ) в зависимости от типа предприятия)</i>		84
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов *Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Обработка различными способами артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	3
	Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	3
	Подготовка к хранению экзотических и редких видов овощей, грибов (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	2
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и	1

	т.д.) при подготовке полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов.	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд из экзотических и редких видов овощей, грибов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	1
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Обработка различными способами экзотических и редких видов рыбы в соответствии заказа.	
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	3
	Выбор методов подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	3
	Подготовка к хранению экзотических и редких видов рыбы (вакуумирование, охлаждение, замораживание) , порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	2
	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	2
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.) при подготовке полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы.	1
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд из экзотических и редких видов рыбы, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	1
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	3

	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.	
	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд из нерыбного водного сырья, кулинарных изделий сложного ассортимента из нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.	3
	Подготовка к хранению нерыбного водного сырья (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из нерыбного водного сырья, мяса, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	2
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.) при подготовке полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.	1
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд из нерыбного водного сырья, кулинарных изделий сложного ассортимента из нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	1
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Обработка различными способами рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с заказом. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	3
	Формовка, приготовление в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	3
	Подготовка к хранению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	2
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.) по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного	1

	водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	1
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Обработка различными способами мяса диких животных в соответствии заказа. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	3
	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	3
	Подготовка к хранению полуфабрикатов из мяса диких животных (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса диких животных с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	2
	Самооценка качества выполнения задания (заказа) безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.) по приготовлению полуфабрикатов из мяса диких животных.	1
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд из мяса диких животных, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	1

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Обработка различными способами мяса, мясных продуктов в соответствии заказа.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</p>	3
	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд из мяса и мясных продуктов, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса и мяса и мясных продуктов.	3
	Подготовка к хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	2
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.) по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	1
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд из мяса, мясных продуктов, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	1
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий	<p>Обработка различными способами пернатой дичи в соответствии заказа.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	3
	<p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов из пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение.</p> <p>Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	3
	Подготовка к хранению полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	2

сложного ассортимента	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	2
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д. по приготовлению полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи).	1
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	1
	Оформление и представление отчета.	
Экзамен по профессиональному модулю		6
Итого		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики 43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания ООО «Брат групп», ООО «Днепр», ООО «Зерно», ООО «Три товарища», ООО «Кравченко групп ресторанс», ООО «Ресторан бизнес», ООО «Кравченко групп Деливери», ООО «Кухня Бро», ООО «Старый двор», ООО «БлинБерри», ООО «Альтернатива», ООО «Гранд пицца», на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится: концентрированно, концентрированно в несколько периодов, сосредоточенно, в зависимости от графика учебного процесса рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки, выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Обучающиеся заочного отделения самостоятельно обеспечивают себя местом для прохождения производственной практики. Техникум может оказывать содействие обучающимся в подборе мест практики. Обучающиеся, имеющие договоры на обучение, как правило, проходят практику на предприятиях, заключивших такие договоры с техникумом.

Производственная практика реализуется обучающимся самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчета.

Техникум не несет финансовых обязательств перед предприятием, предоставляющим место для прохождения практики обучающимся – заочникам.

В период прохождения практики с момента зачисления, обучающихся на них, распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе и в части государственного социального страхования.

Итоговая оценка по результатам производственной практики выставляется руководителем практики от техникума на основании предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;
- отчета;
- характеристики;
- отзыва руководителя от техникума.

Результаты прохождения производственной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы производственной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации производственной практики, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.4.1. Печатные издания:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для автор из. пользователей.
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022
4. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. — Москва : Академия, 2023. — 176 с.
6. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2023. — 192 с.
7. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2019. — 128 с.
8. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2023. — 288 с

3.4.2. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. — Москва : Академия, 2020. — 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2016. — 336 с.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. — Москва : Академия, 2016. — 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.

13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

3.4.3. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное

пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.4.5. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве

и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

18. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от организации и от Учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем практики от учреждения или организации.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, пользовательское приложение, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и Учреждения об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики руководителя организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимися в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт Умения	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: <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточн

		<p>безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>ая аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	Практический опыт Умения	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) 	

		<p>особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
ПК 1.4. Осуществлять разработку,	Практический опыт Умения	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и 	

адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<p>форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Практический опыт Умения ЦОПТВ.1-6	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производствен

		<ul style="list-style-type: none"> – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>ной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: 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	Практический опыт Умения ЦОПТВ.1-6	<ul style="list-style-type: none"> – 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 отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Практический опыт Умения ЦОПТВ.1-6	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Практический опыт Умения ЦОПТВ.1-6	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Практический опыт Умения	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	