

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.02.2025 12:17
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Профессиональный модуль	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
Вид практики	Производственная практика
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы профессионального модуля.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
преподаватель Леонова С.А., преподаватель

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

ПП.02.01 Производственная практика профессионального модуля 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 является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Рабочая программа ПП.02.01 Производственная практика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке работников в области поварского и кондитерского дела.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического навыка, реализуется в рамках профессионального модуля ОПОП по основному виду 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» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в результате прохождения производственной практики должны:

Владеть навыками	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов вариативная часть: разработка ассортимента горячей кулинарной продукции для лечебного питания; разработке, адаптации рецептур блюд для лечебного питания с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; приготовление полуфабрикатов, горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для лечебного питания;
------------------	--

Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. вариативная часть: - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента лечебного питания.
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. вариативная часть: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных горячих блюд для лечебного питания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи сложных горячих блюд для лечебного питания;

Процесс освоения производственной практики направлен на формирование у обучающихся общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО: ОК 01-11

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Производственная практика (по профилю специальности) – 4 недели, 144 часа.

Форма контроля: 5 семестр - дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения ПП.02.01 Производственная практики является овладение обучающимися видом 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 в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных

	ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1 Тематический план 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

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Производственная практика (по профилю специальности)		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
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	МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	144	с _____ г. по _____ г. -
	МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
	Всего	4	144	

3.2 Содержание 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

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
1	2	3	4	5
ПМ.02	иметь практический опыт: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к	5 семестр (144 часа)		
		Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности.	- общая характеристика предприятия; - меню предприятия; - должностные инструкции повара; - копия инструктажа по ТБ; - копия инструктажа пожарной безопасности.	6
		Организация рабочих мест в горячем цехе	- планировка горячего цеха; - перечень рабочих мест горячего цеха; - перечень технологического оборудования горячего цеха; - перечень инвентаря, инструментов и посуды горячего цеха.	6
		Приготовление и подготовка к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	- ассортимент сложных горячих супов, (перечень супов, вырабатываемых предприятием); - ассортимент сложных горячих соусов (перечень супов, вырабатываемых предприятием); - технологические карты приготовления заправочного супа (1-2 наименования); - технико-технологическая карта приготовления супа (1 наименование);	12

	безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. вариативная часть иметь практический опыт: разработка ассортимента горячей кулинарной продукции для лечебного питания; разработке, адаптации рецептур блюд для лечебного питания с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; приготовление полуфабрикатов, горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для лечебного питания; знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов, рыбы и нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	- технологические карты горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов, рыбы и нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи и кролика (5 наименований); - технико-технологические карты горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов, рыбы и нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи и кролика (5 наименований); - технологические схемы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов, рыбы и нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи и кролика (5 наименований); - требования к качеству и хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из закусок из мяса и мясных продуктов, рыбы и нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи и кролика	66
	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров: - из овощей и грибов; - круп, бобовых и макаронных изделий (паст).	- технологические карты горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий (2-3 наименования); - технико-технологические карты горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий (2-3 наименования); - технологические схемы горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий (2-3 наименования); - требования к качеству и хранению горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	24

	брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	- технологические карты горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки (2-3 наименования); - технико-технологические карты горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки (2-3 наименования); - технологические схемы горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки (2-3 наименования); - требования к качеству и хранению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	18
	вариативная часть знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных горячих блюд для лечебного питания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи сложных горячих блюд для лечебного питания. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления,	Подготовка сложной кулинарной продукции на вынос	- правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд - фото упакованной сложной горячей кулинарной продукции.	12

	творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. вариативная часть уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента лечебного питания.			
Итого				144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между Университетом и организациями.

Реализация ПП.02.01 Производственной практика профессионального модуля 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 в соответствии с видом профессиональной деятельности выпускников.

Оборудование предприятий и рабочих мест должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по виду профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, предусмотренной программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Информационное обеспечение обучения практики

4.2.1. Основные печатные издания

1. Гражданский кодекс Российской Федерации [Принят Государственной Думой 21 октября 1994 года] (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями – Защита прав на товарный знак).

2. Федеральный закон от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (с изменениями и дополнениями)

3. Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст] : учебник / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2018. - 192 с. <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=296431>

5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. <http://znanium.com/catalog/product/520513>

6. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с. <http://znanium.com/catalog/product/519492>

7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 376 с. <http://znanium.com/catalog/product/518473>

4.2.2. Основные электронные издания

1. Технология продукции общественного питания: краткий курс лекций для студентов всех форм обучения направления 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / сост.: Е. Ю. Вольф, И. В. Симакова. - Электрон. текстовые дан. - Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2016. – Режим доступа: <ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1841.pdf>

2. Технология блюд для диетического питания: краткий курс лекций для студентов 4 курса Направление подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания Профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела [Электронный ресурс] / сост.: И. В. Симакова, О. Н. Клюкина. - Электрон. текстовые дан. - Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2016. – Режим доступа: <ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1833.pdf>

3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

4. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Куткина М.Н., Елисеева С.А.— Электрон.текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=51500>.

5. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.]. — Электрон.текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2016.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=30205>.

4.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 496 с. <http://znanium.com/catalog/product/513905>

2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования / И. П. Самородова. - М. : Академия, 2016. – 192 с.

3. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. <http://znanium.com/catalog/product/942765>

4. Технология продукции общественного питания: краткий курс лекций для студентов всех форм обучения направления 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / сост.: Е. Ю. Вольф, И. В. Симакова. - Саратов : ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2016. – 73 с. <ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1841.pdf>

5. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / А.И. Мглинец [и др.]. — Санкт-Петербург : , 2016. — 736 с. <https://e.lanbook.com/book/90674>

4.3. Общие требования к организации практики

Требования к организации практики изложены в локальном акте ФГБОУ ВО Вавиловский университет «Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

ПП.02.01 Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Допуском к ПП.02.01 Производственная практика является освоение МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля 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 и успешное прохождение учебной практики УП.02.01.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Руководителем практики разрабатывается и выдается обучающимся задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник практики, отзыв обучающегося о прохождении производственной практики, аттестационный лист по практике за подписью руководителя практики от предприятия, характеристика, рецензия руководителя практики от колледжа, портфолио.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

4.4 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- рабочая программа производственной практики в форме практической подготовки;
- договор с профильной организации практической подготовки обучающихся (практика);
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении обучающихся по местам практики в форме практической подготовки;
- график проведения практики;
- график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики в форме практической подготовки.

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляется мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации, наставников, помогающих обучающимся овладеть профессиональными навыками.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивает качество и соответствие технологическим требованиям; Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Дифференцированный зачет

	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Дифференцированный зачет
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Дифференцированный зачет
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и	Дифференцированный зачет

	сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Дифференцированный зачет
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Дифференцированный зачет
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.	Дифференцированный зачет
ПК 2.8 Осуществлять разработку,	Разрабатывает ассортимент горячей	Дифференцированный

адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разрабатывает, адаптирует рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; Знает правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; Знает виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	зачет
--	---	-------

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение самостоятельных работ по практике, с использованием электронных источников.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие	Мониторинг выполнения работ на практике.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Наблюдение за ролью обучающегося при взаимодействии с членами коллектива.
ОК. 05		Наблюдение за навыками работы в

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК 06. Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения	Мониторинг выполнения работ на практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Мониторинг выполнения работ на практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение самостоятельных работ по практике, с использованием электронных источников.