

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №\_\_  
к ООП СПССЗ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»  
О.Ю. Михайлова

«15»

2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ  
К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Савченко Надежда Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО  
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## 1.1. Общие положения программы производственной практики (по профилю специальности)

Настоящая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

## 1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: ПО.3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	Практический опыт: ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

дичи.	<p>ПО.6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p>
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> </ul>

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- оформлять документы</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности):

Всего - 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
<p>Задание 1.</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбрать, оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</li> <li>- оформить заявки на сырье, продукты, материалы, проверить по накладной соответствие заявке;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- обработать различными способами редкие и экзотические виды овощей, грибов, в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ul>	6	<p>ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7</p>
<p>Задание 2.</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбрать, оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</li> <li>- оформить заявки на сырье, продукты, материалы, проверить по накладной соответствие заявке;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- обработать различными способами редкие и экзотические виды овощей, грибов, в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования;</li> </ul>	6	<p>ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ul>		
<p>Задание 3.</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие, выбрать, оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;</li> <li>- оформить заявки на сырье, продукты, материалы, проверить по накладной соответствие заявке;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- обработать различными способами редкие и экзотические виды овощей, грибов, в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуски на вынос, транспортирования;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
<p>Задание 4.</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить органолептическим способом качество сырья;</li> <li>- оформить заявки на сырье, продукты, материалы, проверить по накладной соответствие заявке;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- обработать различными способами редкие виды рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуски на вынос, транспортирования;</li> <li>- организовать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы,</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7



	нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
Задание 5. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить органолептическим способом качество сырья;</li> <li>- оформить заявки на сырье, продукты, материалы, проверить по накладной соответствие заявке;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- обработать различными способами редкие виды рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>- организовать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 6. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить органолептическим способом качество сырья;</li> <li>- оформить заявки на сырье, продукты, материалы, проверить по накладной соответствие заявке;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- обработать различными способами редкие виды рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>- организовать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> </ul>	6	ПО.3, ПО.4, ПО.6, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 7. Обработка, подготовка	- оценить органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям;	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4,

<p>мяса, мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформить заявки на сырье, продукты, материалы, проверить по накладной соответствие заявке;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- обработать различными способами мясо, мясные продукты в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>- организовать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> </ul>		У.1, У.2, У.3, У.4
<p>Задание 8. Обработка, подготовка мяса, мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- оформить заявки на сырье, продукты, материалы, проверить по накладной соответствие заявке;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- обработать различными способами мясо, мясные продукты в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>- организовать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4, У.1, У.2, У.3, У.4
<p>Задание 9. Обработка, подготовка мяса, мяса диких животных, приготовление полуфабрикатов мяса</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- оформить заявки на сырье, продукты, материалы, проверить по накладной соответствие заявке;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в соответствии со стандартами чистоты;</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4, У.1, У.2, У.3, У.4

для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработать различными способами мясо, мясные продукты в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>- организовать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> </ul>		
Задание 10. Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья технологическим требованиям;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в соответствии с инструкциями и стандартами чистоты;</li> <li>- обработать различными способами птицы, дичи в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>- организовать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ul>	6	ПО.2, ПО.3, ПО.5, У.2, У.3, У.4, У.8
Задание 11. Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья технологическим требованиям;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в соответствии с инструкциями и стандартами чистоты;</li> <li>- обработать различными способами птицы, дичи в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования;</li> </ul>	6	ПО.2, ПО.3, ПО.5, У.2, У.3, У.4, У.8

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ul>		
<p>Задание 12. Обработка и подготовка птицы, пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента. Дифференцированный зачёт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья технологическим требованиям;</li> <li>- организовать рабочие места, убрать рабочие места в соответствии с инструкциями и стандартами чистоты;</li> <li>- обработать различными способами птицы, дичи в соответствии с заказом;</li> <li>- сформовать, приготовить различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарные изделия сложного ассортимента;</li> <li>- подготовить к хранению (вакуумировать, охладить, заморозить), разделить на порции (скомплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>- организовать хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8
	ИТОГО	72	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Производственная практика (по профилю специальности) обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на предприятиях по профилю специальности, в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от колледжа и от предприятия (наставник).

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заведующий производственной практикой. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики (преподавателем или мастером производственного обучения).

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности), с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

По окончании практики обучающиеся представляют в колледж дневник, отчет по практике, характеристику, аттестационный лист, которые учитываются при проведении промежуточной аттестации по практике.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

2. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

3. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

4. Соколова, Е.И. Приготовление блюд и овощей из грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с., [16] с. цв. ил.

#### Электронные издания:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 432 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. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

#### Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

14. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

##### 4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПО.3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического	- демонстрирует безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов; - организует технологический процесс приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-12. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;		
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения органолептически оценивать качество экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- демонстрирует подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- производит расчеты по формулам;</li> <li>- демонстрирует безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-12.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует выбор, применяет комбинированные методы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7-9.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>



<p>технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p>	<p>используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- организует хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков;</li> <li>- демонстрирует умения охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul>	<p>(по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения разрабатывать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- демонстрирует разработки ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- демонстрирует умения производить расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 10-12.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; демонстрирует навыки выстраивания работы в команде	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрирует навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм; - демонстрирует навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 10. Пользоваться профессиональной	- демонстрирует знания профессиональной	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12

документацией государственном иностранном языке.	на и	терминологии	в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
--	---------	--------------	--