

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)  
комиссии социально-экономических дисциплин  
Протокол № 1 от 01.09.2020

  
Заместитель директора по УВиМР  
\* 2 О.В. Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ  
И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю  
**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

для специальности  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2020

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234), укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: \_\_\_\_\_ – преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

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

## **ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

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

Рабочая программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки в сфере индустрии питания различных форм собственности.

Реализация программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики может осуществляться при наличии у обучающихся основного общего, среднего (полного) общего, а также среднего профессионального образования, опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

**Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):** закрепление и совершенствование приобретённого в процессе обучения опыта практической деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций; адаптация обучающихся к конкретным условиям профессиональной деятельности в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

### **Требования к результатам освоения учебной и производственной (по профилю специальности) практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

ПО1 - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО2 - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

ПО3 - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО4 - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО5 - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

#### **уметь:**

У1 - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У2 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У3 - проводить расчеты по формулам;

У4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У5 - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У6 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

**знать:**

31 - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

32 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

33 - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

34 - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

35 - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

36 - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

37 - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

38 - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

39 - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

310 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

311 - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

312 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

313 - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

314 - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

315 - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

316 - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики:**

Всего – **4 недели (144 часа)** в том числе:

- учебная практика – **1 неделя (36 часов)**;
- производственная практика (по профилю специальности) – **3 недели (108 часов)**.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) Результатом освоения программы учебной практики, является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

б) Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование
<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>	
ПК-1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК-1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК-1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
<b>Общие компетенции (ОК)</b>	
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Профессиональные компетенции	Практика	
		учебная (часов)	производственная (по профилю специальности)
1	2	3	4
<b>ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>36</b>	<b>108</b>
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	36	108

#### 3.2 Содержание практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ	Объем часов
<b>ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		
<b>МДК.01.01</b> Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>	
<b>Профессиональные компетенции:</b> ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и при работе с оборудованием и производственным инвентарем.	2
	2. Подготовка мясного сырья, предназначенного для последующего приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в т.ч.: - организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов (овладение навыками подготовки рабочего места и выбора оборудования и инвентаря).	2
	- изучение ассортимента мясного сырья для приготовления сложной	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
		кулинарной продукции (виды мяса различных животных) (овладение навыками идентификации сырья и продукции).	
		- организация технологического процесса подготовки мясного сырья (овладение навыками ведения технологического процесса обработки и подготовки сырья): размораживание мяса; органолептическая оценка качества мясного сырья; разделка туш в соответствии с установленными СП правилами и соблюдением техники безопасности; первичная обработка мяса (овладение приемами обработки: разруб туш, обвалка отрубов, выделение частей мяса, их зачистка, сортировка, получение крупнокусковых полуфабрикатов); подготовка мяса для приготовления сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь (овладение различными способами и приемами подготовки: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, измельчение мяса, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка).	6
		- расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из мяса в соответствии с нормативными документами (овладение навыками расчета).	2
		- организация контроля качества и безопасности подготовленного мяса, предназначенного для последующего приготовления сложной кулинарной продукции (овладение навыками ведения бракеражного журнала, заполнение качественных характеристик мясного сырья).	2
<b>Профессиональные компетенции:</b> ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	3.	Подготовка рыбы, предназначенной для последующего приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в т.ч.:	
		- организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов (овладение навыками подготовки рабочего места и выбора оборудования и инвентаря).	2
		- изучение ассортимента рыбного сырья и морепродуктов для приготовления сложной кулинарной продукции (виды рыб и морепродуктов) (овладение навыками идентификации сырья и продукции).	
	- организация технологического процесса подготовки рыбного сырья, предназначенного для последующего приготовления сложной кулинарной продукции (овладение навыками ведения технологического процесса обработки и подготовки рыбы: размораживание рыбы; органолептическая оценка качества рыбы; разделка рыбы в соответствии с установленными СП правилами и соблюдением техники безопасности; первичная обработка рыбы (овладение приемами обработки: потрошение, промывание, разделка, нарезка, замачивание (обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов	4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
		осетровых рыб и других пищевых отходов); подготовка рыбы для приготовления сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь (овладение различными способами и приемами подготовки: снятие кожи с рыбы, фарширование, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание, измельчение мякоти, протирание через сито, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка).	
		- расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы в соответствии с нормативными документами (овладение навыками расчета).	2
		- организация контроля качества и безопасности подготовленного мяса, предназначенного для последующего приготовления сложной кулинарной продукции (овладение навыками ведения бракеражного журнала, заполнение качественных характеристик рыбного сырья).	2
<b>Профессиональные компетенции:</b> ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	4.	Подготовка птицы, предназначенной для последующего приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в т.ч.:	
		- организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов (овладение навыками подготовки рабочего места и выбора оборудования и инвентаря).	2
		- изучение ассортимента мяса птиц для приготовления сложной кулинарной продукции (виды птиц и дичи) (овладение навыками идентификации мясного сырья и продукции).	
		- организация технологического процесса подготовки мяса птицы, предназначенного для последующего приготовления сложной кулинарной продукции (овладение навыками ведения технологического процесса обработки и подготовки мяса птицы: размораживание птицы; органолептическая оценка качества птицы; разделка тушек птицы в соответствии с установленными СП правилами и соблюдением техники безопасности; первичная обработка рыбы (овладение приемами обработки: разруб тушек птиц, нарезка, зачистка, снятие мякоти, порционирование); подготовка птицы для приготовления сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь (овладение различными способами и приемами подготовки: фарширование филе и тушек птицы, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом, перевязывание, маринование, измельчение мякоти, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка, обработка печени)	4
		- расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из птицы в соответствии с нормативными документами (овладение навыками расчета).	2
		- организация контроля качества и безопасности подготовленного мяса,	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
		предназначенного для последующего приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции (овладение навыками ведения бракеражного журнала, заполнение качественных характеристик мяса птицы).	
	5..	Оформление итогов учебной практики (составление отчета по практике и получение характеристики).	2
<b>Всего учебной практики</b>			<b>36</b>
<p><b>МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b></p> <p><b>Профессиональные компетенции:</b>  ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b>		
	1.	Знакомство с местом практики и руководителем практики от предприятия. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и технике безопасной работы с оборудованием, инвентарем и инструментами.	2
	2.	Изучение процесса работы предприятия (характеристика предприятия: цели, задачи, сфера профессиональной деятельности, организационная структура предприятия; форма собственности; основные показатели производственной деятельности, документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания).	4
	3.	Организация рабочего места (овладение навыками организации рабочего места с учетом правил и норм охраны труда, техники безопасности при работе оборудованием предприятия).	2
	4.	Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, мяса, птицы для сложных блюд с учетом предпочтений потребителей, форм обслуживания и типа предприятия (овладение навыками разработки ассортимента полуфабрикатов сложной кулинарной продукции).	4
	5.	Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд (овладение навыками пользования технологическим оборудованием и производственным инвентарем).	2
	6.	Формирование заказа на получение продуктов со склада (поставщиков), прием продуктов со склада (поставщиков) (овладение навыками составления требования-накладной, приемки продуктов и оформления сопроводительных документов: составление заявки; количественная и качественная приемка продуктов, органолептическая оценка качества мяса, рыбы, птицы для сложных блюд).	4
	7.	Организация технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы (овладение организационными и практическими навыками подготовки полуфабрикатов, в т.ч.:	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ	Объем часов
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в разработке технико-технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы; 4</li> <li>- участие в разработке рецептуры начинок для приготовления фаршированных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы 4</li> <li>- выбор различных способов и приемов подготовки мяса, рыбы, морепродуктов, птицы, дичи для сложных блюд. 4</li> <li>- подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. 10</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из мяса (ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросенок фаршированный, мясные рулеты, кнельная масса из мяса); 16</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов (рыба, фаршированная целиком, галантин из рыбы, рыба, фаршированная порционными кусками, рыбное филе фаршированное, рулеты из рыбы, котлеты и зразы, полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной массы: тельное, рулет); 14</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи (курица фаршированная (галантин), фаршированная тушка целиком, рулеты фаршированные из мякоти птицы, фаршированные шейки, ножки, котлеты из филе птицы, полуфабрикаты из кнельной массы птицы (суфле), полуфабрикаты из утиной и гусиной печени (паштеты и стейки)). 14</li> </ul>	
8.	Осуществление органолептической оценки качества подготовленных сложных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и допуска к тепловой обработке или реализации (овладение навыками оценки качества готовых полуфабрикатов).	4
9.	Контроль качества и безопасности подготовленных сложных полуфабрикатов из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы (овладение навыками бракеража готовой продукции: выявления, пути предупреждения и устранения дефектов).	6
10.	Осуществление расчета сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, изготовленных из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции, расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов (овладение расчетными навыками в соответствии с нормативной и технологической документацией).	6
11.	Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании, при хранении рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы,	4

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
		утиной и гусиной печени (овладение навыками ведения процессов охлаждения, замораживания, размораживания и хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции с соблюдением СП и требований хранения охлажденных и замороженных полуфабрикатов).	
	12.	Оформление итогов производственной практики (составление отчета по практике и получение характеристики).	4
<b>Всего производственной практики</b>			<b>108</b>
<b>Итого практики ПМ.01</b>			<b>144</b>

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

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

Реализация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики предполагает наличие материально-технической базы, включающей:

лаборатории:

- метрологии и стандартизации;
- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебных лабораторий и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия;
- весоизмерительное оборудование, контрольно–кассовое оборудование, немеханическое, механическое оборудование и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

### **4.2. Информационное обеспечение практики**

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-406-07801-3. — URL: <https://book.ru/book/934353>

2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А. — Москва : Русайнс, 2020. — 238 с. — ISBN 978-5-4365-1706-3. — URL: <https://book.ru/book/934835>

3. Семичева Г.П. Приготовление, и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – Москва: Издательский центр «Академия», 2019г.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018г.

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>

3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>

4. Пасько, О.В. Обоснование технологии кулинарной продукции с использованием творога и ингредиентов растительного происхождения : монография / Пасько О.В., Симакова И.В., Ладыка В.И., Перцевой Ф.В., Гурский П.В., Шильман Л.З. — Москва : Русайнс, 2020. — 363 с. — ISBN 978-5-4365-6355-8. — URL: <https://book.ru/book/939455>

5. Новикова, Е.В. Энциклопедия питания. Том 6. Процессы, происходящие в продуктах при обработке : энциклопедия / Новикова Е.В.,



Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Шильман Л.З. под общ. ред., Бреславец Т.В., Гринченко Н.Г., Котляр О.В. — Москва : КноРус, 2021. — 535 с. — ISBN 978-5-406-07882-2. — URL: <https://book.ru/book/939040>

6. Новикова, Е.В. Энциклопедия питания. Том 7. Технология кулинарной продукции : энциклопедия / Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Шильман Л.З., под общ. ред., Артамонова М.В., Бидюк Д.О., Гревцева Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 527 с. — ISBN 978-5-406-07883-9. — URL: <https://book.ru/book/939536>

7. Кулинарная карта библиотек России : массовое издание / Коллектив авторов — Москва : КноРус, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-406-03102-5. — URL: <https://book.ru/book/936603>

Интернет- источники:

Официальным сайтам министерств и ведомств:

- Министерство экономического развития Российской Федерации - <https://www.economy.gov.ru/>

- Министерство промышленности и торговли Российской Федерации - <https://minpromtorg.gov.ru/>

- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

Профессиональным базам данных:

- Ассоциация шеф-поваров и нутрициологов в сфере функционального питания - <https://asnf.ru/>

- Центр ресторанный партнерства «Креатив – шеф». База знаний (Технологические карты) – <https://www.creative-chef.ru/>

- Сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации. База знаний. Документы для общественного питания - <https://www.chefexpert.ru/>

- Pitportal. Вестник индустрии питания (все для общепита России) - <https://pitportal.ru/>

- Отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг - <https://www.product.ru/>

- ФРИО. Федерация Рестораторов и Отельеров России - <https://frio.ru/>

- Сайт журнала «Практическая диетология» - <https://praktik-dietolog.ru/>

- Общепит: информационный сайт - <http://foodis.ru/>

- Электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания - <https://fort.crimea.com/catering/>

#### **4.2. Общие требования к организации учебной и производственной (по профилю специальности) практики**

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Организация и проведение учебной и производственной (по профилю специальности) практики по ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Базами практики являются торговые организации (предприятия) различных организационно-правовых форм собственности, с которыми Техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Договор включает все вопросы, касающиеся организации и проведения практики. Основными условиями прохождения практики в данных предприятиях являются наличие квалифицированного персонала и оснащенность современным технологическим оборудованием, т.е. имеются все условия для отработки обучающимися программного материала по практике.

Учебная практика проводится концентрированно в 4 семестре по завершению изучения междисциплинарного курса МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебная практика также может проводиться на базе Техникума в его структурных подразделениях, для выполнения учебно-производственных работ программы учебной практики возможно деление группы на подгруппы (не менее 8).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в 4 семестре. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля является освоение всего теоретического курса модуля и программы учебной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Техникума. Руководитель от Техникума назначается приказом директора из числа преподавателей профессионального модуля и/или мастеров производственного обучения. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения документов по практике.

Руководитель практики обучающихся от предприятия (базы практик) назначается приказом руководителя предприятия из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Перед началом практики проводится организационное собрание с целью ознакомления обучающихся с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – база практики (отзыв-характеристика, дневник, отчет).

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

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих проведение практики.**

Реализация учебной и производственной (по профилю специальности) 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, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся программы учебной и производственной (по профилю специальности)

практики, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится руководителем практики в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ и индивидуальных заданий.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Учебная практика:

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из мяса в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых полуфабрикатов из мяса органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из мяса в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения мяса и полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике  Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из мяса различными методами</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из рыбы в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых полуфабрикатов из рыбы органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из рыбы в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения рыбы и полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из рыбы различными методами</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из домашней птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых полуфабрикатов из</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и</p>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
сложной кулинарной продукции	<p>домашней птицы органолептическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из домашней птицы в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных блюд из домашней птицы, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из домашней птицы различными методами</li> </ul>	<p>производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>

**Производственная практика (по профилю специальности):**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из мяса в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых полуфабрикатов из мяса органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из мяса в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы подготовки</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>мяса и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения мяса и полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из мяса различными методами</li> </ul>	<p>квалификационный</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из рыбы в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых полуфабрикатов из рыбы органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из рыбы в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения рыбы и полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>



Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из рыбы различными методами</li> </ul>	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из домашней птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из домашней птицы в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов хранения домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных блюд из домашней птицы, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из домашней птицы различными методами</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.</p> <p>Анкетирование, собеседование</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;</li> <li>- определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков;</li> <li>-оценивание последствий принятых решений</li> </ul>	<p>Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников;</li> <li>- применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</li> <li>- владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения	Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности; - совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности	Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.

## **6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики разрабатывается на основе ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии. Одобренный вариант рабочей программы проходит проверку на предмет соответствия общим требованиям ФГОС СПО, ООП ППСЗ, правилам оформления и утверждается заместителем директора.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики согласуется с работодателем.

После утверждения экземпляры рабочей программы хранятся в методическом кабинете.

Корректировка и/или изменения в рабочей программе осуществляется её разработчиком(ми) только после их обсуждения на заседании предметно-цикловой комиссии.

## 7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу учебной и производственной (по профилю специальности) практики для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) очной формы обучения.

Внесены следующие дополнения и изменения в п.4.2 раздела 4 программы:

*Абзац:* Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

*Заменить на следующий:*

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее - образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Дополнения и изменения внес:

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Фамилия И.О.)  
Рабочая программа рассмотрена и рекомендована на

\_\_\_\_\_ (наименование структур)

Ответственный \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО: \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия И.О.)

УТВЕРЖДЕНО: \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия И.О.)