

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.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 сложных холодных блюд и соусов;

ПО2 - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО3 - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО4 - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

ПО5 - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО6 - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

ПО7 - декорирования блюд сложными холодными соусами;

ПО8 - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

У2 - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У3 - проводить расчеты по формулам;

У4 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У5 - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У6 - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

У7 - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

31 - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

32 - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

33 - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

34 - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

35 - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

36 - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

37 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

38 - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

39 - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

310 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

311 - правила соусной композиции сложных холодных соусов;

312 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

313 - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

314 - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

315 - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

316 - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

317 - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

318 - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

319 - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

320 - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

321 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

322 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

323 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

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.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК-2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК-2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
Общие компетенции (ОК)	
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
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		36	108
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	36	108

3.2 Содержание практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ	Объем часов	
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Профессиональные компетенции:	Учебная практика		
	Виды работ:		
	1.	Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.	2
	2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Проверка	4

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.		соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	3.	Приготовление салатов сложного ассортимента. Порционирование, сервировка, оформление. Оценка качества салатов сложного ассортимента. Составление нормативной документации по приготовлению салатов сложного ассортимента.	6
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	4.	Приготовление, оформление канапе, сложных холодных закусок. Порционирование, сервировка, оформление. Оценка качества холодной продукции. Составление нормативной документации по приготовлению канапе, сложных холодных закусок.	6
	5.	Приготовление, оформление сложной холодной кулинарной продукции и рыбы, нерыбного водного сырья. Порционирование, сервировка, оформление. Оценка качества холодной продукции. Составление нормативной документации по приготовлению сложных холодных блюд рыбы.	8
	6.	Приготовление, оформление сложной холодной кулинарной продукции и мяса, домашней птицы. Порционирование, сервировка, оформление. Оценка качества холодной продукции из мяса. Составление нормативной документации по приготовлению сложных холодных блюд из мяса.	8
	7.	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	2
Всего учебной практики			36
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Профессиональные компетенции:	Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:		
	1.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных соусов и оформление сложных	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.		холодных соусов. Оценка качества основных холодных соусов и дополнительных ингредиентов.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2.	Характеристика предприятия: цели, задачи, сфера профессиональной деятельности, организационная структура предприятия; форма собственности; основные показатели производственной деятельности, документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания.	4
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	4.	Организация рабочего места для приготовления канапе, легких закусок. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Выполнение технологического процесса канапе, легких холодных закусок.	24
	5.	Выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных закусок. Оформление и декорирование сложных холодных закусок. Оценка качества готовых сложных холодных закусок, выявление и устранение возможных дефектов	24
	6.	Выполнение технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса. Оформление и декорирование холодных блюд из рыбы, мяса. Оценка качества готовых блюд, выявление и устранение возможных дефектов.	24
	7.	Выполнение технологического процесса приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Оформление и декорирование блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Оценка качества готовых блюд, выявление и устранение возможных дефектов.	24
	8	Разработка мероприятий, направленных на совершенствование деятельности предприятия общественного питания.	2
	9	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	4
Всего производственной практики			108
Итого практики ПМ.02			144

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. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 205 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07617-0. — URL: <https://book.ru/book/934013>

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

3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т.А. Качурина. - 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. Акимова, Н.А. Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Акимова Н.А., Соколов А.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: <https://book.ru/book/934004>

5. 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>

6. 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:

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 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 6 семестре по завершению изучения междисциплинарного курса МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной 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 6 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:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none">- планирует ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок в меню в зависимости от типа и класса предприятия;- оценивает качество и безопасность продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок органолептическим способом;- рассчитывает массу сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с нормативными документами.- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с нормативно-технологической документацией;- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиН;	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
	<ul style="list-style-type: none"> - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности; - проводит контроль качества и безопасности готовых канапе, легких и сложных холодных закусок различными методами 	
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирует ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия; - оценивает качество и безопасность продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом; - рассчитывает массу сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами. - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативно-технологической документацией; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе в условиях реального производства, с 	<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>соблюдением требований безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводит контроль качества и безопасности готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными методами 	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирует ассортимент сложных холодных соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия; - оценивает качество и безопасность продуктов для приготовления с сложных холодных соусов органолептическим способом; - рассчитывает массу сырья для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с нормативными документами. - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных холодных соусов в соответствии с нормативно-технологической документацией; - использует различные способы и приемы декорирования блюд сложными холодными соусами; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных холодных соусов в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных холодных соусов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности; - проводит контроль качества и безопасности готовых сложных холодных соусов различными методами 	<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>

Производственная практика (по профилю специальности):

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирует ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок в меню в зависимости от типа и класса предприятия; - оценивает качество и безопасность продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок органолептическим способом; - рассчитывает массу сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с нормативными документами. - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с нормативно-технологической документацией; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности; - проводит контроль качества и безопасности готовых канапе, легких и сложных холодных закусок различными методами 	<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>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирует ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия; - оценивает качество и безопасность продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом; - рассчитывает массу сырья для 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативно-технологической документацией; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности; - проводит контроль качества и безопасности готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными методами 	<p>практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирует ассортимент сложных холодных соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия; - оценивает качество и безопасность продуктов для приготовления с сложных холодных соусов органолептическим способом; - рассчитывает массу сырья для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с нормативными документами. - выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных холодных соусов в соответствии с нормативно- 	<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>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>технологической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы и приемы декорирования блюд сложными холодными соусами; - обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных холодных соусов в соответствии с требованиями СанПиН; - обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных холодных соусов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности; - проводит контроль качества и безопасности готовых сложных холодных соусов различными методами 	

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<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"> - организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность и обоснованность принятия 	<p>Наблюдение за процессом аналитической деятельности</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; -оценивание последствий принятых решений	обучающегося в ходе решения ситуационных задач
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников; - применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы
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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.</p>

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.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.)