

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.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

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

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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»)

## 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.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

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

Рабочая программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО2 - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

ПО3 - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО4 - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО5 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО6 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**уметь:**

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

У2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У3 - проводить расчеты по формулам;

У4 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У5 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У6 - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У7 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

31 - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

32 - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

33 - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

34 - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

35 - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

36 - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

37 - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

38 - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

39 - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

310 - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

311 - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

312 - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

313 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

314 - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

315 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

316 - правила соусной композиции горячих соусов;

317 - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

318 - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

319 - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

320 - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

321 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

322 - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

323 - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

324 - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

325 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

326 - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

327 - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

328 - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

329 - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

330 - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

331 - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

332 - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

333 - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

334 - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

335 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

336 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

337 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей 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.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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:

| <b>Код</b>                               | <b>Наименование</b>   |
|--|---|
| <b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> |   |
| ПК-3.1                                   | Организовывать и проводить приготовление сложных супов  |
| ПК-3.2                                   | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов   |
| ПК-3.3                                   | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра  |
| ПК-3.4                                   | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы   |
| <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.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b> |  | <b>36</b>       | <b>108</b>                                  |
| МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции                               | ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.<br>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.<br>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.<br>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 36              | 108   |

#### 3.2 Содержание практики

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций                     | Содержание работ                              | Объем часов  |
|---|---|--|
| <b>ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b> |   |  |
| МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции                               | <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b> |  |
|   | 1.  | Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. |
| <b>Профессиональные компетенции:</b>  |   |  |

| <b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций</b>  | <b>Содержание работ</b>                                     |  | <b>Объем часов</b>                                    |
|---|---|--|---|
| <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p> <p>5.</p> <p>6.</p> <p>7.</p> | <p>Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарии и организацией рабочего места при работе в суповом отделении горячего цеха. Варка концентрированного бульона (консома); приготовление гарниров для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы. Варка пюреобразных супов. Приготовление холодных и горячих супов с использованием в виде основы кисломолочных продуктов. Приготовление национальных супов</p> <p>Выполнение расчетов массы сырья, продуктов и выхода готовых блюд для приготовления сложных соусов. Приготовление сложных соусов</p> <p>Изучение методов оценки качества и безопасности готовых соусов</p> <p>Приготовление сложных блюд из овощей и грибов; подбор гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из овощей и грибов; сервировка и подача сложных блюд из овощей и грибов. Оформление сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Приготовление блюд из сыра: подбор гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из сыра; сервировка и подача сложных блюд из сыра; оформление блюд из сыра</p> <p>Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы: подбор гарниров, заправок, соусов для блюд из рыбы, сервировка и подача сложных блюд из рыбы; оформление.</p> <p>Приготовление сложных блюд из мяса, домашней птицы: подбор гарниров, заправок, соусов для блюд из мяса, сервировка и подача сложных блюд из мяса; оформление</p> <p>Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.</p> | <p>6</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>2</p> |
| <b>Всего учебной практики</b>   |   |  | <b>36</b>   |
| <b>МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>  | <b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> |  |   |
| <b>Профессиональные компетенции:</b>  | <b>Виды работ:</b>  |  |   |
|   | 1.  | Инструктаж по технике и пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка;  | 2   |

| <b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций</b>   | <b>Содержание работ</b> |  | <b>Объем часов</b> |
|--|-------------------------|--|--------------------|
| <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>   | 2.                      | Характеристика предприятия: цели, задачи, сфера профессиональной деятельности, организационная структура предприятия; форма собственности; основные показатели производственной деятельности, документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания.  | 2                  |
| <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | 3.                      | Разработка ассортимента сложных супов. Организация технологического процесса приготовления сложных супов. Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбор температурных режимов при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Сервировка и оформление сложных супов. Контроль безопасности готовых сложных супов.           | 20                 |
|  | 4.                      | Разработка ассортимента сложных горячих соусов. Организовывать технологический процесс приготовления сложных горячих соусов. Приготовление сложных горячих соусов (белых и их производных), применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных горячих соусов. Контроль безопасности готовых сложных соусов. Приготовление сложных горячих соусов (красных и их производных), применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных горячих соусов. Контроль безопасности готовых сложных соусов. | 20                 |
|  | 5.                      | Разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей. Приготовление сложных блюд из овощей, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных блюд из овощей. Контроль безопасности готовых сложных блюд из овощей. Организация технологического процесса приготовления блюд из грибов. Готовить сложные блюда из грибов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.   | 20                 |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций | Содержание работ  | Объем часов |
|---|---|-------------|
|   | Сервировка и оформление сложных блюд из грибов. Контроль безопасности готовых сложных блюд из грибов. Готовить сложные блюда из грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление комбинированных сложных блюда из овощей, грибов и сыра. Контроль безопасности готовых комбинированных сложных блюд из овощей, грибов и сыра.                      |             |
|   | 6. Разработка ассортимента сложных блюд из рыбы. Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы. Приготовление сложных блюд из рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных блюд из рыбы. Контроль безопасности готовых сложных блюд из рыбы.   | 20          |
|   | 7. Разработка ассортимента сложных блюд из мяса, домашней птицы. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса, домашней птицы. Приготовление сложных блюда из мяса, домашней птицы применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных блюд из мяса, домашней птицы. Контроль безопасности готовых сложных блюд из мяса, домашней птицы. | 20          |
|   | 19. Разработка мероприятий, направленных на совершенствование деятельности предприятия общественного питания.   | 2           |
|   | 20. Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.  | 4           |
| <b>Всего производственной практики</b>  |   | <b>108</b>  |
| <b>Итого практики ПМ.03</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. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07713-9. — URL: <https://book.ru/book/934030>

2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т.А. Качурина. – М.: 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>

3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.

4. Беляева, М.А. Многокритериальная оптимизация тепловой обработки мясных полуфабрикатов с использованием современных электрофизических методов нагрева : монография / Беляева М.А. — Москва : Русайнс, 2020. — 242 с. — ISBN 978-5-4365-4176-1. — URL: <https://book.ru/book/935223>

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>

8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г.

9. Производственное обучение профессии «Повар». Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для студентов СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студентов СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

11. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

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 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 7 семестре по завершению изучения междисциплинарного курса МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей 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 8 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 3.1.<br>Организовывать и проводить приготовление сложных супов | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных супов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных супов в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных супов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных супов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при</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>приготовлении сложных супов, 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 сложных супов различными методами</li> </ul>  |   |
| <p>ПК 3.2.<br/>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных горячих соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных горячих соусов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных горячих соусов соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных горячих соусов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных горячих соусов 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 квалификационный</p> |
| <p>ПК 3.3.<br/>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом;</li> </ul>  | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p>  |

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)  | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки   |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- оформляет сложные блюда из овощей, грибов и сыра и следит за соблюдением температуры подачи блюд;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра различными методами</li> </ul> | <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике<br/>Экзамен<br/>квалификационный</p>  |
| <p>ПК 3.4.<br/>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы</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<br/>Экзамен<br/>квалификационный</p> |

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|----------------------------------|
|   | <p>приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативно-технологической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформляет сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и следит за соблюдением температуры подачи блюд;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и сыра различными методами</li> </ul> |                                  |

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)                       | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки  |
|---|--|---|
| <p>ПК 3.1.<br/>Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных супов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных супов в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных супов в</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>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 сырья и готовых сложных супов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных супов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных супов различными методами</li> </ul>   |   |
| <p>ПК 3.2.<br/>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных горячих соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных горячих соусов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных горячих соусов соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных горячих соусов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</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  |
|---|--|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных горячих соусов различными методами</li> </ul>   |   |
| <p>ПК 3.3.<br/>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- оформляет сложные блюда из овощей, грибов и сыра и следит за соблюдением температуры подачи блюд;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра 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 квалификационный</p> |
| <p>ПК 3.4.<br/>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных блюд</li> </ul>  | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной</p>   |



| <b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b> | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|---|---|
| сельскохозяйственной (домашней) птицы                      | <p>из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- оформляет сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и следит за соблюдением температуры подачи блюд;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и сыра различными методами</li> </ul> | <p>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                         | - аргументированность и                      | Наблюдение и экспертная                 |

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>  |
|---|---|--|
| и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   | полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;<br>- активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии;<br>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.  | оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.<br><br>Анкетирование, собеседование  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     | - организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;<br>- определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами   | Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | - адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями;<br>- анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков;<br>-оценивание последствий принятых решений  | Наблюдение за процессом аналитической деятельности 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;<br>- применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития   | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:<br>- 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;<br>- владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:<br>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы |

| 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;<br>- 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;<br>- 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;<br>- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности;<br>- 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.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.)