МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НРПК
_____ Лесняк Н.В.
«31»августа 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

2022 г.

Программа производственной практики разработана на основе федерального образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»** и рабочей программы профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Организация-разработчик: ГБПОУ Нефтекумский региональный политехнический колледж

Разработчик: Агаджанов А.Н. мастер производственного обучения ГБПОУ «Нефтекумский региональный политехнический колледж»

Рассмотрена и одобрена профессиональным методическим объединением педагогов профессий: : 08.01.08. Мастер отделочных строительных работ, 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)), 13.01.10Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), 08.01.07. Мастер общестроительных работ, 43.01.09. Повар, кондитер

Протокол заседания № 1 от «30» августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы производственной практики.

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.2 Цели и задачи:

Целью производственной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики

Вид профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **производственной практики** должен::

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- подготовки рабочего места для порционирования, подачи упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов;
- разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
- организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов;
- сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, рецептура, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3.Формы проведения производственной практики

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, студенты в ходе производственной практики выполняют функции техника-программиста.

1.4.Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится на предприятиях или в организациях, которые оснащены современным программным и аппаратным компьютерным обеспечением и располагают достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения студентов.

1.5 Формы контроля:

Производственная практика–дифференцированный зачет

1.6. Количество часов, необходимое для освоения производственной практики: 180 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате прохождения производственнойпрактики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Компетенции	Виды работ	Темы выполняемых работ	Объем часов
ПК 3.1, 3.2.	Осуществить приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		6
		Инструктаж по технике безопасности. Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, организация непродолжительного хранения	6
ПК 3.1, 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		24
		Отработка практических навыков по приготовлению салатов из свежих продуктов в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению салатов из отварных продуктов в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению винегреты в ассортименте.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению салатов из консервированных овощей и грибов в ассортименте	6
ПК 3.1, 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		48
		Отработка практических навыков по приготовлению бутербродов простых в ассортименте.	12
		Отработка практических навыков по приготовлению бутербродов сложных в ассортименте.	12
		Отработка практических навыков по приготовлению канапе, сэндвичей в ассортименте.	12
		Отработка практических навыков по приготовлению холодные закусок из яиц, сыра, творога.	12
ПК 3.1, 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		48

		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из отварной рыбы в ассортименте,	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюда из жареной рыбы в ассортименте,	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюда из рыбной гастрономии в ассортименте.	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюда из нерыбных продуктов моря в ассортименте	**12**
ПК 3.1, 3.6.	**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.**		**54**
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из отварного мяса в ассортименте	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из жареного мяса в ассортименте	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из мясной гастрономии в ассортименте	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из мяса птицы в ассортименте	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из мяса дичи в ассортименте	**4**
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	**2**
		ВСЕГО	**180**

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики осуществляется в организациях и на предприятиях, соответствующих профилю образовательной программы и содержанию профессионального модуля.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать профессиональной деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие Технология приготовления пищи Богушева В.И.Издательство:Издательство "Феникс"
Год: 2018 Уровень образования:СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738

2.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для спец.сред. проф. образования -М.: Издательский центр «Академии»,2018

3.Володина М.В., Сопачёва Т.А.Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для спец.сред.проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

4.Семичёва Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.-М.:Издательский центр «Академия»,2018.

5.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания учебник для спец. сред. проф. образования –М.:Издательский центр «Академия» ,2018

6.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.: Издательский центр «Академии»,2017

7.Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.:Издательский центр «Академии», 2017

8.Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2018

9.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- М.:Издательский центр «Академии», 20189.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

10.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

11..ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

10.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

11.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

12.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

13.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
14.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

15.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

16.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

17. Харченко Н.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. –М.: Издательский центр «Академии»,2018

18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
19.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие
Технология приготовления пищи, Богушева В.И., Издательство:Издательство "Феникс", год: 2018.
Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738
2.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
6.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
9. http:/ /www.pitportal.ru/
10. https://e.lanbook.com

4.3. Общие требования к организации производственной практики

1. Базы практики

Основными базами прохождения производственной практики является ряд предприятий различной формы собственности, с которыми колледжем заключены договоры о совместной деятельности, согласованы вопросы обеспечения студентов-практикантов рабочими местами.

Разрешается студенту лично найти организацию и объект практики, соответствующие требованиям учебного заведения и программе практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

Материально-техническое обеспечение производственной практики осуществляется организацией, принимающей студентов на практику.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- требования охраны труда;
- трудовое законодательство Российской Федерации, в том числе в части государственного социального страхования;
- правила внутреннего распорядка принимающей организации.

Профильные организации должны быть оснащены современным программным и аппаратным компьютерным обеспечением, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов.

2. Обязанности руководителей практики

Организацию и руководство преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Руководитель практики от колледжа:

1) совместно с заместителем директора по УПР участвует в распределении студентов по базам практики и обеспечивает проведение в колледже подготовительных мероприятий, связанных с отбытием студентов на практику;
2) несет ответственность за качественное прохождение практики и строгое соответствие ее программе;
3) согласовывает с руководителем практики от предприятия рабочие места и календарный план прохождения студентами практики;
4) при необходимости оказывать методическую помощь руководству принимающей организации или руководителям практики от производства;
5) контролирует обеспечение студентам-практикантам нормальных условий труда со стороны администрации учреждения, где проходит практика;
6) консультирует студентов в период практики по теоретическим и практическим вопросам;
7) выезжает на места практики в соответствии с утвержденным графиком;
8) следит за составлением студентами отчета о практике, рецензирует отчет;
9) принимает зачеты по практике и оценивает результаты освоения практики с оформлением зачетной ведомости;
10) готовит предложения по совершенствованию практики.
11) представляет заместителю директора по УПР дневники и отчеты по практике

Руководитель практики от производства:

1) корректирует совместно с руководителем практики от колледжа график прохождения практики студентами;
2) несет ответственность за своевременное ознакомление студентов-практикантов с положениями об охране труда и техники безопасности;
3) обеспечивает студентам в период практики нормальные производственные условия;
4) руководит повседневной работой студентов;
5) заполняет аттестационные листыстудентов-практикантов

Обязанности студентов-практикантов

По окончании производственной практики студент должен оформить отчет по практике. Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период

прохождения производственной практики. Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики, с включением необходимых схем, скриншотов.

Отчет в обязательном порядке должен содержать следующие документы:

- дневник, в котором студент должен с первого дня практики вести записи о выполняемой ежедневно работе в профильной организации. Записи в дневнике заверяет руководитель производственной практики от предприятия;
- письменный отчет, отражающий выполнение задания по производственной практике
- аттестационный лист, заполненный руководителем практики от предприятия.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Оценкой результатов освоения производственной практики является – дифференцированный зачет.

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основныепоказателиоценкирезультата	Формы иметоды контроляиоценки
ПК 3.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, умение работать с товаросопроводительными документами. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь,	• Текущий контроль: •Зачет по производственной практике

	инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Разработка ассортимента приготовления холодных соусов; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления холодных соусов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных соусов, порционирование; приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных соусов	• Текущий контроль в форме: Зачет по производственнойпрактике
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатовразнообразного ассортимента	Разработка ассортимента приготовления салатов разнообразного ассортимента; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления салатов осуществление точного и правильного взвешивания на весах;	• Текущий контроль в форме: • зачет по производственной практике

	организация технологического процесса приготовления салатов; порционирование; оформление салатов; приготовление салатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных салатов	
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Разработка ассортимента холодных закусок и бутербродов ; канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;осуществление точного и правильного взвешивания на весах;организация технологического процесса ипригоговление закусочных канапе и бутербродов;приготовление канапе и бутербродов, используя различные виды оборудования и инвентаря; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность.	• Текущий контроль в форме: • Защиты практических работ; • Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы • Зачет по производственной практике
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	разработка ассортимента холодных блюд из рыбы; умение работать с товаросопроводительными документами;умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;использование основных методов проверки качества сырья;выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы,; подготовка рыбы для холодных блюд,	• Текущий контроль в форме: • Защиты практических работ; • Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы • Зачет по производственнойпрактике

	используя различные методы, оборудование и инвентарь; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность.	
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	разработка ассортимента холодных блюд мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента умение работать с товаросопроводительными документамиумение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд;осуществление точного и правильного взвешивания на весах;организация технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента подготовка для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ля приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы,; подготовка рыбы для холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; порционирование, оформление; контроль качества и безопасность	• Текущий контроль в форме: • Защиты практических работ; • Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы • Зачет по производственной практике

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производствен ной практике
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производствен ной практике
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производствен ной практике
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	экспертная оценка; -наблюдение

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-наблюдение
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике