
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГАПОУ СО
«НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждаю:
Зам. директора по УР
_____ А.Н. Чанчикова
«28» июля 2023г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Владелец:	Чанчикова Анастасия Николаевна
Действителен с:	22.12.2022
Истекает:	22.12.2024
Отпечаток:	3553 4494 6732 6310 606D 88FC 0758 6C8D D02C 57E9
Кем выпущен:	ГАПОУ СО Нижнетагильский торгово-экономический колледж

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

УЧ 02-10-23

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Нижний Тагил
2023

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Разработчики:

Промышленникова Екатерина Владимировна, зав. технологическим отделением, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Перель Анастасия Александровна – Председатель комиссии технологических дисциплин преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Видами практики обучающихся, осваивающих ППССЗ 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», являются: учебная практика и производственная практика – для очной формы обучения, и только производственная – для заочной формы.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм и других экономических субъектов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Руководство практикой со стороны образовательной организации осуществляют мастера производственного обучения и преподаватели ПМ, а со стороны организации – высококвалифицированные работники организации (наставники, помогающие обучающимся овладевать профессиональными навыками): руководители экономических субъектов высшего и среднего уровней управления.

Программа практики разработана мастерами производственного обучения и преподавателями профессиональных модулей (руководителями практики), рассмотрена на заседании комиссии технологических дисциплин и является составной частью ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС по

специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определено требованиями к умениям и практическому опыту по профессиональным модулям и настоящей программой практики.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится только для студентов очной формы обучения. Учебная практика проводится в учебно-производственном комплексе ГАПОУ СО «НТТЭК» (столовая). Учебной практикой руководят мастера производственного обучения, работающие на базе учебно–производственного комплекса. Мастера имеют высшую квалификационную категорию. В течение времени, отведенного на учебную практику обучающиеся, выполняют задания, формирующие профессиональные компетенции.

По результатам учебной практики руководителем практики от образовательной организации формируется аттестационный лист (Приложение А), содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика руководителя практики.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, состоящий из титульного листа, аттестационного листа, дневника и приложений к нему.

К дневнику практики обучающийся прикладывает материалы,

подтверждающие выполнение видов работ, описанных в рабочей программе профессионального модуля (возможна конкретизация в рабочей тетради), а также учредительные документы экономического субъекта, документы (их копии) по учету торговых операций, по работе с контрагентами и прочих, подтверждающие практический опыт, полученный во время прохождения практики.

Учебная практика завершается зачетом (зачтено) на основании критериев оценки, описанных ниже.

Учебная практика проводится по следующим профессиональным модулям в течение следующей продолжительности времени.

Наименование профессионального модуля	Период	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	2 недели (72 часа)	нет
ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	2 недели (72 часа)	нет
ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	2 недели (72 часа)	нет
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	2 недели (72 часа)	нет
ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	2 недели (72 часа)	нет
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	Нет	нет
Итого	10 недель (720 часов)	0

Практика по профилю специальности проводится в экономических субъектах различных организационно-правовых форм на основе договоров, заключаемых между колледжем и экономическими субъектами.

Практика по профилю специальности для студентов очной формы обучения проводится согласно графика учебного процесса после изучения профессиональных модулей ПМ.01 в течение 4 недели (144 часа), ПМ.02 в течение 6-ти недель (216 часов), ПМ.03 в течение 3-х недель (108 часов), ПМ.04 в течение 4-х недель (144 часа), ПМ.05 в течении 5-ти недель (180 часов), ПМ -06 в течении 3 – х недель (108 часов).

По результатам практики по профилю специальности руководителями практики от организации (экономического субъекта) и от образовательной организации формируются аттестационные листы (Приложение Б, В), содержащие сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика руководителей практики.

В период прохождения практики по профилю специальности обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (экономическим субъектом) (Приложение Е).

К дневнику практики обучающийся прикладывает рекомендуемые методическими рекомендациями по практике документы (в т.ч. копии) и иные материалы, подтверждающие практический опыт, полученный во время прохождения практики.

Практика по профилю специальности завершается дифференцированным зачетом (зачет с оценкой) на основании критериев оценки, описанных ниже.

Обучающиеся заочной формы обучения, в т.ч. с применением дистанционных технологий проходят только практику по профилю специальности и представляют аналогичные документы.

Практика по профилю специальности проводится по следующим профессиональным модулям в течение следующей продолжительности времени.

Наименование профессионального модуля	Количество недель
	Количество часов
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	4 недели (144 часа)
ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	6 недель (216 часов)
ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	3 недели (108 часов)
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	4 недели (144 часа)
ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	5 недель (180 часов)
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	3 недели (108 часов)
Итого:	25 недель (900 часов)

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению дипломной работы в организациях общественного питания различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика является завершающим этапом освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», продолжительность – 4 недели, непосредственно перед выполнением дипломной работы.

По результатам преддипломной практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируются аттестационные

листы (Приложение Г, Д), содержащие сведения об углублении первоначального практического опыта обучающегося, развитии общих и профессиональных компетенций, проверку готовности обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовку к дипломной работы.

В период прохождения преддипломной практики обучающимся ведется дневник практики (Приложение Е). По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (экономическим субъектом).

К дневнику практики обучающейся прикладывает рекомендуемые методическими рекомендациями по практике документы (в т.ч. копии) и иные материалы, раскрывающие аналитическую и рекомендательную часть дипломной работы.

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом на основании критериев оценки, описанных ниже.

Виды работ по учебной практике и практике по профилю специальности, объем часов для записи в журнал учебных занятий представлен в рабочих программах соответствующих профессиональных модулей.

По преддипломной практике осуществляются индивидуальные консультации в количестве 3-х часов на одного обучающегося по программе практики и дипломному заданию.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Учебная практика

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Учебная практика по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов несложного приготовления в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку овощей, грибов, рыбы, мяса.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов несложного приготовления для блюд, кулинарных изделий.

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также документы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Приложения	ПК
Подготовка основных продуктов для приготовления полуфабрикатов	Алгоритмы подготовки основных продуктов	1.1. 1.2
Выбор методов приготовления полуфабрикатов несложного приготовления для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	Алгоритмы приготовления полуфабрикатов Технологические схемы приготовления	1.3
Приготовление полуфабрикатов несложного приготовления для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Алгоритмы приготовления полуфабрикатов Технологические схемы приготовления	1.3 1.4
Оценка качества полуфабрикатов несложного приготовления для блюд, кулинарных изделий	Бракеражный журнал	1.3

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- дневник практики;
- приложения к дневнику (в соответствии с заданием по учебной практике).

Практика по профилю специальности

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Практика по профилю специальности по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» направлена на получение практического опыта:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов сложного приготовления, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также материалы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Приложения	ПК
Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Оформление документов по оценке качества сырья	1.1.
Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	Оформление документов	1.1.
Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	Составление схем организации рабочих мест	1.1.
Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	Составление технологических схем по подготовке сырья	1.1. 1.2 1.3
Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.	Составление алгоритмов и схем по приготовлению полуфабрикатов	1.1. 1.2 1.3
Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	Выбор упаковки и оформление документов	1.1 1.3
Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	Выбор способа и условия хранения сырья и полуфабрикатов	1.1
Отработка практических навыков по разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов сложного приготовления, с учетом	Технологические карты Технично-технологические	1.4

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	карты	
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	Оценить качество и безопасность подготовленных полуфабрикатов	1.1
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	Осуществлять консультацию потребителям в выборе полуфабрикатов	1.1-1.4

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета (с подписью и печатью экономического субъекта);
- аттестационный лист по практике руководителя практики от организации (экономического субъекта);
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- отчет согласно структуре (1. характеристика организации, 2. описание видов деятельности по соответствующему модулю, 3. приобретенный практический опыт);
- дневник практики;
- приложения к дневнику (в порядке описания приложений в дневнике).

**Структура разделов отчета по практике по профилю
специальности по ПМ.01«Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента»**

1. Характеристика организации

В этом разделе необходимо охарактеризовать деятельности организации (экономического субъекта) на основании локальных документов. Реквизиты организации, кратко описать историю создания и развития, виды деятельности,

юридический (фактический) адрес, штат сотрудников, проанализировать структуру организации

2. Описание видов деятельности по соответствующему модулю

При описании деятельности по ПМ.01 раскрыть:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

3. Приобретенный практический опыт

Описать приобретенный практический опыт по овладению следующими практическими навыками:

- разрабатывать, изменять ассортимент, адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,

требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Учебная практика

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Учебная практика по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания.

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также документы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Приложения	ПК
Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления Оформление технологических карт	2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	2.1
Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой	Проведение оценки качества готовой продукции Заполнение бракеражного журнала	2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7
Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	Соблюдение условий хранения (СанПиН)	2.1
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Осуществление порционирования, оформление и подачу готовой продукции	2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- дневник практики;
- приложения к дневнику (в соответствии с заданием по учебной практике).

Практика по профилю специальности

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Практика по профилю специальности по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» направлена на получение практического опыта:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также документы и материалы, которые необходимо приложить к отчету по практике:

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Приложения	ПК
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания–базы практики.	Схема организации рабочих мест	2.1
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Инструктаж по технике безопасности. Инструкции по безопасной работе	2.1
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	Оформление документов: заявки, накладные	2.1
Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции.	Оформление документов	2.1
Отработка практических навыков приготовления и оформления супов сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности, готовых изделий.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	2.2
Отработка практических навыков приготовления и горячих соусов сложного ассортимента непродолжительного хранения. Контроль качества и безопасности готовых блюд.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	2.3
Отработка практических навыков приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности готовых блюд	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	2.4
Отработка практических навыков приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности готовых соусов	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	2.5
Отработка практических навыков приготовления и оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности готовых блюд.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	2.6
Отработка практических навыков приготовления и оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности готовых блюд	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	2.7
Отработка практических навыков по разработке, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Технико-технологические карты Технологические карты	2.3 - 2.8
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		2.3- 2.8
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		2.3- 2.8

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета (с подписью и печатью экономического субъекта);

- аттестационный лист по практике руководителя практики от организации (экономического субъекта);
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- отчет согласно структуре (1. характеристика организации, 2. описание видов деятельности по соответствующему модулю, 3. приобретенный практический опыт);
- дневник практики;
- приложения к дневнику (в порядке описания приложений в дневнике).

**Структура разделов отчета по практике
по профилю специальности по ПМ.02 «Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания»**

1. Характеристика организации (экономического субъекта)

В этом разделе необходимо охарактеризовать деятельности организации (экономического субъекта) на основании локальных документов. Реквизиты организации, кратко описать историю создания и развития, виды деятельности, юридический (фактический) адрес, штат сотрудников, проанализировать структуру организации.

2. Описание видов деятельности по модулю

При описании деятельности по ПМ.02 раскрыть:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

3. Приобретенный практический опыт

Описать приобретенный практический опыт по овладению следующими практическими навыками:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

- весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

Учебная практика

ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Учебная практика по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также документы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Приложения	ПК
Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления Оформление технологических карт	3.2 3.3 3.4 3.5 3.6
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями	3.1

пожаробезопасности, охраны труда.	охраны труда и техники безопасности	
Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой	Проведение оценки качества готовой продукции Заполнение бракеражного журнала	3.2 3.3 3.4 3.5 3.6
Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	Соблюдение условий хранения (СанПиН)	3.1
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Осуществление порционирования, оформление и подачу готовой продукции	3.2 3.3 3.4 3.5 3.6

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- дневник практики;
- приложения к дневнику (в соответствии с заданием по учебной практике).

Практика по профилю специальности

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Практика по профилю специальности по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» направлена на получение практического опыта:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом

- потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 - контроле хранения и расхода продуктов.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также материалы и документы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики	Приложения	ПК
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания–базы практики.	Схема организации рабочих мест	3.1
Подготовка к работе, безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Инструктаж по технике безопасности. Инструкции по безопасной работе	3.1
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.	Оформление документов: заявки, накладные	3.1
Отработка практических навыков приготовления холодных соусов, заправок непродолжительного хранения. Контроль качества и безопасности, готовых изделий.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления Технологические карты	3.2
Отработка практических навыков приготовления и творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности готовых блюд	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления Технологические карты	3.3

Отработка практических навыков приготовления и творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Контроль качества и безопасности готовых блюд.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления. Технологические карты	3.4
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых блюд	Алгоритмы приготовления Технологические схемы Технологические карты	3.5
Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности готовых блюд.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы Технологические карты	3.6
Отработка практических навыков по разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Технико-технологические карты Технологические карты	3.1-3.7
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		3.1-3.7
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета (с подписью и печатью экономического субъекта);
- аттестационный лист по практике руководителя практики от организации;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- отчет согласно структуре (1. характеристика организации, 2. описание видов деятельности по соответствующему модулю, 3. приобретенный практический опыт);
- дневник практики;
- приложения к дневнику (в порядке описания приложений в дневнике).

**Структура разделов отчета по практике по профилю специальности
ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания»**

1. Характеристика организации (экономического субъекта)

В этом разделе необходимо охарактеризовать деятельности организации (экономического субъекта) на основании локальных документов. Реквизиты организации, кратко описать историю создания и развития, виды деятельности, юридический (фактический) адрес, штат сотрудников, проанализировать структуру организации.

2. Описание видов деятельности по соответствующему модулю

При описании деятельности по ПМ.03 раскрыть:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при

приготовлении холодной кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

3. Приобретенный практический опыт

Описать приобретенный практический опыт по овладению следующими практическими навыками:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Учебная практика

ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Учебная практика по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также документы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Приложения	ПК
Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления Оформление технологических карт	4.2 4.3 4.4 4.5
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	4.1
Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой	Проведение оценки качества готовой продукции Заполнение бракеражного журнала	4.2 4.3 4.4 4.5
Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	Соблюдение условий хранения (СанПиН)	4.1
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Осуществление порционирования, оформление и подачу готовой продукции	4.2 4.3 4.4 4.5

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- дневник практики;

- приложения к дневнику (в соответствии с заданием по учебной практике).

Практика по профилю специальности

ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Практика по профилю специальности по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» направлена на получение практического опыта:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике

полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также материалы и документы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики	Приложения	ПК
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания–базы практики.	Схема организации рабочих мест	4.1 -4.6
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Инструктаж по технике безопасности. Инструкции по безопасной работе	4.1 -4.6
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в	Оформление документов: заявки, накладные	4.1 -4.6

соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		
Отработка практических навыков приготовления и оформления холодных десертов сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности, готовых изделий.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	4.2
Отработка практических навыков приготовления и оформления горячих десертов сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности, готовых изделий.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	4.3
Отработка практических навыков приготовления и оформления холодных напитков сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности, готовых изделий.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	4.4
Отработка практических навыков приготовления и оформления горячих напитков сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности, готовых изделий.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	4.5
Отработка практических навыков по разработке, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Технико-технологические карты Технологические карты	4.6
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований).		4.1 -4.6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов и напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		4.1 -4.6

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета (с подписью и печатью экономического субъекта);
- аттестационный лист по практике руководителя практики от организации;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- отчет согласно структуре (1. характеристика организации, 2. описание видов деятельности по соответствующему модулю, 3. приобретенный практический опыт);
- дневник практики;
- приложения к дневнику (в порядке описания приложений в дневнике).

**Структура разделов отчета по практике по профилю специальности по
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания»**

1. Характеристика организации (экономического субъекта)

В этом разделе необходимо охарактеризовать деятельности организации (экономического субъекта) на основании локальных документов: полное наименование организации, юридический и фактический адрес; товарный профиль: специализация и типизация, форма продажи; размер торгового зала, административных, бытовых и складских помещений; вид планировки торгового зала; краткая характеристика реализуемого товарного ассортимента отдела.

2. Описание видов деятельности по соответствующему модулю

При описании деятельности по ПМ.04 раскрыть:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

3. Приобретенный практический опыт

Описать приобретенный практический опыт по овладению следующими практическими навыками:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Учебная практика

ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Учебная практика по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также документы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Приложения	ПК
Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления Оформление технологических карт	5.2 5.3 5.4 5.5
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	5.1
Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой	Проведение оценки качества готовой продукции Заполнение бракеражного журнала	5.2 5.3 5.4 5.5
Хранение с учетом температуры подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на раздаче.	Соблюдение условий хранения (СанПиН)	5.1
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Осуществление порционирования, оформление и подачу готовой продукции	5.2 5.3 5.4 5.5

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- дневник практики;

- приложения к дневнику (в соответствии с заданием по учебной практике).

Практика по профилю специальности

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Практика по профилю специальности по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» направлена на получение практического опыта:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов

промышленного производства;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также материалы и документы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики	Приложения	ПК
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания–базы практики.	Схема организации рабочих мест	5.1-5.6

Подготовка к работе, безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Инструктаж по технике безопасности. Инструкции по безопасной работе	5.1-5.6
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.	Оформление документов: заявки, накладные	5.1-5.6
Отработка практических навыков приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	5.1-5.6
Отработка практических навыков приготовления творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	5.1-5.6
Отработка практических навыков приготовления творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	5.1-5.6
Отработка практических навыков творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	5.1-5.6
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд. Технологические карты	5.1-5.6
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче).		5.1-5.6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		5.1-5.6

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета (с подписью и печатью экономического субъекта);
- аттестационный лист по практике руководителя практики от организации;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- отчет согласно структуре (1. характеристика организации, 2. описание видов деятельности по соответствующему модулю, 3. приобретенный практический опыт);
- дневник практики;
- приложения к дневнику (в порядке описания приложений в дневнике).

**Структура разделов отчета по практике
по профилю специальности по ПМ.05 «Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания»**

1. Характеристика организации (экономического субъекта)

В этом разделе необходимо охарактеризовать деятельности организации (экономического субъекта) на основании локальных документов. Реквизиты организации, кратко описать историю создания и развития, виды деятельности, юридический (фактический) адрес, штат сотрудников, проанализировать структуру организации.

2. Описание видов деятельности по соответствующему модулю

При описании деятельности по ПМ.05 раскрыть:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Приобретенный практический опыт

Описать приобретенный практический опыт по овладению следующими практическими навыками:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Практика по профилю специальности

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Практика по профилю специальности по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» направлена на получение практического опыта:

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также материалы и документы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики	Приложения	ПК
Ознакомление с Уставом организации питания.	Устав	6.1-6.5
Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	Оформление документов	6.1-6.5
Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	Организационная структура	6.1-6.5
Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	Документы	6.1-6.5
Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	Договора	6.1-6.5
Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	Положения	6.1-6.5
Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	Штатное расписание	6.1-6.5
Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Инвентаризационная опись	6.1-6.5
Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.		6.1-6.5
Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	Ведомость учета движения посуды и приборов	6.1-6.5
Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, фирменные блюда	Технологические и технико- технологические карты	6.1-6.5
Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	Акты проработки	6.1-6.5
Разработка различных видов меню.	Меню	6.1-6.5

Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения		6.1-6.5
Оценка качества готовой продукции. Участие в работе Бракеражный комиссии, заполнение б/ж	Бракеражный журнал	6.1-6.5
Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	План-меню	6.1-6.5
Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.		6.1-6.5
Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	Выписки из СанПиНов	6.1-6.5
Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.		6.1-6.5
Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	Накладные	6.1-6.5
Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.	Счет-фактуры, накладные	6.1-6.5
Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	Оформление документов	6.1-6.5
Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	Оформление документов	6.1-6.5
Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях.	Производственная программа	6.1-6.5

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета (с подписью и печатью экономического субъекта);

- аттестационный лист по практике руководителя практики от организации;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- отчет согласно структуре (1. характеристика организации, 2. описание видов деятельности по соответствующему модулю, 3. приобретенный практический опыт);
- дневник практики;
- приложения к дневнику (в порядке описания приложений в дневнике).

Структура разделов отчета по практике по профилю специальности по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1. Характеристика организации (экономического субъекта)

В этом разделе необходимо охарактеризовать деятельности организации (экономического субъекта) на основании локальных документов. Реквизиты организации, кратко описать историю создания и развития, виды деятельности, юридический (фактический) адрес, штат сотрудников, проанализировать структуру организации.

2. Описание видов деятельности по соответствующему модулю

При описании деятельности по ПМ.06 раскрыть:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;

- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

3. Приобретенный практический опыт

Описать приобретенный практический опыт по овладению следующими практическими навыками:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Учебная практика по ПМ.07 «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»».

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных

компетенций:

ПК 7.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.

ПК7.3Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК7.4Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК7.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.

ПК7.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;

ПК7.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Виды и объем работ для получения практического опыта, а также материалы и документы, которые необходимо приложить к дневнику практики:

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Приложения	ПК
Приготовление, оформление простых горячих, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления	7.1 -7.8
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности	7.1- 7.8

Оценка качества простых горячих, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой	Проведение оценки качества готовой продукции Заполнение бракеражного журнала	7.1 -7.8
Хранение с учетом температуры подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на раздаче.	Соблюдение условий хранения (СанПиН)	7.1 -7.8
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление простых горячих, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Осуществление порционирования, оформление и подачу готовой продукции	7.1 -7.8

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета (с подписью и печатью экономического субъекта);
- аттестационный лист по практике руководителя практики от организации;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- отчет согласно структуре (1. характеристика организации, 2. описание видов деятельности по соответствующему модулю, 3. приобретенный практический опыт);
- дневник практики;
- приложения к дневнику (в порядке описания приложений в дневнике).

Практика по профилю специальности

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Практика по профилю специальности по ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» направлена на получение практического опыта:

- выполнения работ по подготовке и уборке своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- выполнения работ по проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов

основного производства организации питания;

- выполнения работ по упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований безопасности и условиям хранения;
- приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового производства.

В период практики, обучающиеся должны применить на практике полученные умения и знания с целью формирования профессиональных компетенций:

ПК 7.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.

ПК7.3Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК7.4Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК7.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.

ПК7.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;

ПК7.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики	Приложения	ПК
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания–базы практики.	Схема организации рабочих мест	7.1-7.8
Подготовка к работе, безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Инструктаж по технике безопасности. Инструкции по безопасной работе	7.1-7.8
Отработка практических навыков приготовления и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд.	7.1-7.8
Отработка практических навыков приготовления бульонов, супов, отваров непродолжительного хранения	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд.	7.1-7.8
Отработка практических навыков приготовления соусов непродолжительного хранения	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд.	7.1-7.8
Отработка практических навыков приготовления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд.	7.1-7.8
Отработка практических навыков приготовления бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд.	7.1-7.6
Отработка практических навыков приготовления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд.	7.1-7.7
Отработка практических навыков приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Алгоритмы приготовления Технологические схемы приготовления блюд.	7.1 7.8

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета (с подписью и печатью экономического субъекта);
- аттестационный лист по практике руководителя практики от организации;
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- отчет согласно структуре (1. характеристика организации, 2. описание видов деятельности по соответствующему модулю, 3. приобретенный практический опыт);
- дневник практики;

- приложения к дневнику (в порядке описания приложений в дневнике).

Структура разделов отчета по практике по профилю специальности по ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

1. Характеристика организации (экономического субъекта)

В этом разделе необходимо охарактеризовать деятельности организации (экономического субъекта) на основании локальных документов. Реквизиты организации, кратко описать историю создания и развития, виды деятельности, юридический (фактический) адрес, штат сотрудников, проанализировать структуру организации.

2. Описание видов деятельности по соответствующему модулю

При описании деятельности по ПМ.07 раскрыть:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения простых горячих, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Приобретенный практический опыт

Описать приобретенный практический опыт по овладению следующими практическими навыками:

- выполнения работ по подготовке и уборке своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- выполнения работ по проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
 - выполнения работ по упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований безопасности и условиям хранения;
 - приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового производства.

Преддипломная практика

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика является завершающим этапом, продолжительность – 4 недели и проходит непосредственно перед выполнением дипломной работы.

Программа ПДП для специальности 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело»

Наименование работ	Сроки прохождения практики (в неделях)
Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от предприятия. Знакомство с предприятием, управленческой структурой; тенденциями рынка, на котором оно работает; производимой номенклатурой: особенностями реализуемой продукции, материально-технического снабжения и т.д.	0,5
Сбор практического материала по теме дипломных работ и выполнение индивидуальных заданий руководителей практики (согласно задания на дипломную работу)	1
Обработка собранных материалов, формирование аналитической части дипломной работы	1

Разработка рекомендаций по совершенствованию деятельности предприятия	1
Подготовка отчета по ПДП	0,5
ИТОГО	4

Приложения к дневнику по преддипломной практике будут и приложениями к дипломной работе, поэтому необходимо их подготовить в 2 экземплярах.

Виды и объем работ для углубления первоначального практического опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверки готовности к самостоятельной деятельности и подготовки дипломной работы, приложения к дневнику практики определяются руководителем практики от образовательной организации индивидуально, на основании дипломного задания.

По окончании прохождения практики руководителю практики от образовательной организации необходимо сдать в сшитом виде в следующем порядке документы:

- титульный лист отчета (с подписью и печатью экономического субъекта);
- аттестационный лист по практике руководителя практики от организации (экономического субъекта);
- аттестационный лист по практике руководителя практики от образовательной организации;
- отчет согласно структуре:

1. Характеристика организации (экономического субъекта).
2. Анализ организации торгово-сбытовой деятельности/ Анализ организации экономической и/или маркетинговой деятельности/ Анализ управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров (по направлениям тем дипломных работ).
3. Выявленные проблемы и недостатки организации торгово-сбытовой деятельности; организации и проведения экономической и маркетинговой деятельности, управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров экономического субъекта (согласно заданию на

дипломную работу);

- дневник практики;
- приложения к дневнику, указанные в таблице (выбранные руководителем дипломной работы для студента индивидуально).

3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки учебной практики

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии сдачи в сшитом виде в следующем порядке документов:

- титульного листа отчета;
- аттестационного листа руководителя учебной практики от образовательной организации;
- дневника практики с приложениями в соответствии с заданием по учебной практике.

В результате прохождения учебной практики формируется аттестационный лист на основе отчета, состоящего из заполненного за каждый день практики дневника и приложений к нему. В аттестационных листах производится оценка уровня освоения профессиональных компетенций, а также составляется характеристика по освоению общих компетенций.

Оценка «зачтено» по учебной практике выставляется при условии:

- 1) оформленного в соответствии с требованиями и утвержденного руководителем практики отчета;
- 2) заполненного руководителем практики аттестационного листа;
- 3) положительного аттестационного листа (по всем ПК выставлена оценка «зачтено»);
- 4) положительной характеристики (отсутствуют серьезные замечания).

Критерии оценки практики по профилю специальности

Практика по профилю специальности завершается дифференцированным зачетом при условии:

- сданного отчета, утвержденного руководителем по практике от организации (на титульном листе имеется соответствующая подпись и печать экономического субъекта (при наличии));
- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от организации (экономического субъекта);
- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от образовательной организации;
- дневника практики;
- приложений к дневнику, которые подтверждают практический опыт, полученный

на практике (документы в соответствии с программой практики).

В аттестационных листах производится оценка уровня освоения профессиональных компетенций, а также составляется характеристика по освоению общих компетенций.

Аттестационный лист от организации считается положительным, если общая оценка (в баллах) не ниже 3 «удовлетворительно» включительно.

Аттестационный лист от образовательной организации формируется после сдачи утвержденного отчета с положительным аттестационным листом от организации, заполненным дневником и приложениями к нему и считается положительным при оценке «зачтено» по освоению всех профессиональных компетенций и положительной характеристики (отсутствие серьезных замечаний).

Критерии оценки преддипломной практики

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- сданного отчета, утвержденного руководителем по практике от организации (на титульном листе имеется соответствующая подпись и печать экономического субъекта);
- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от организации;
- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от образовательной организации;
- дневника практики (утвержденного руководителем практики от экономического субъекта);
- приложений к дневнику, которые подтверждают практический опыт, полученный на практике (документы в соответствии с программой практики).

Аттестационный лист от организации считается положительным, если общая оценка (в баллах) не ниже 3 «удовлетворительно» включительно. Оценка от организации выставляется в аттестационный лист по следующим критериям перевода баллов: «5» – 28-32 балла, «4» – 23-27 балла, «3» – 17-22 балла.

Аттестационный лист от образовательной организации формируется после сдачи утвержденного отчета с положительным аттестационным листом от организации, заполненным дневником и приложениями к нему и оценка выставляется на основании критериев перевода баллов из аттестационного листа от организации на основании процента результативности, т.к. количество ПК, отраженных в аттестационном листе могут варьироваться.

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог

$86 \div 100$	5	отлично
$71 \div 85$	4	хорошо
$51 \div 70$	3	удовлетворительно

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Аттестационный лист по учебной практике от образовательной организации

1. ФИО обучающегося:
2. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
3. Группа:
4. Место прохождения практики:
5. Период прохождения практики:
6. Оценка уровня освоения профессиональных компетенций:

ПК	Формулировка ПК	Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики	Оценка зачтено/не зачтено

7. Характеристика обучающегося (необходимо отразить):

Во время производственной практики своевременно/не своевременно представлял выполненную работу согласно заданиям, в полном / не полном объеме вел дневник практики, качественно / не качественно оформил отчет по практике, представил / не представил положительный аттестационный лист организации.

Оценка: _____ Дата: _____

Руководитель практики

от образовательной организации: _____ / _____ / _____
должность
подпись
расшифровка подписи

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

1. ФИО обучающегося:

- 2.Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- ### 3. Группа:

4. Место прохождения практики:

5. Период прохождения практики:

6. Оценка уровня освоения профессиональных компетенций:

ПК	Формулировка ПК	Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики	Оценка зачтено/не зачтено

7. Характеристика обучающегося (необходимо отразить):

Во время производственной практики своевременно/не своевременно представлял выполненную работу согласно заданиям, в полном / не полном объеме вел дневник практики, качественно / не качественно оформил отчет по практике, представил / не представил положительный аттестационный лист организации.

Оценка: _____ Дата: _____

Руководитель практики

от образовательной организации: _____ / _____ / _____
 должность подпись расшифровка подписи

ПРИЛОЖЕНИЕ В
Аттестационный лист практики по профилю специальности
от организации (экономического субъекта)

1. ФИО обучающегося:
2. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
3. Группа:
4. Место прохождения практики:
5. Период прохождения практики:
6. Оценка уровня освоения профессиональных компетенций:

ПК	Формулировка ПК	балл

5- освоена полностью; 4 – освоена частично; 0 – не освоена

7. Характеристика обучающегося по освоению общих компетенций:

Критерии оценки общих компетенций	балл
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
Итого	

2 балла проявляется в полном объеме; 1 балла проявляется частично; 0- не проявляется.

Критерии перевода баллов в оценку: «5» – _____ баллов, «4» – _____ балла, «3» – _____ баллов.

Оценка: _____

Дата: _____

Руководитель практики

от организации (экономического субъекта): _____ / _____ / _____
должность
подпись
расшифровка подписи

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
Аттестационный лист по преддипломной практике
от организации (экономического субъекта)

1. ФИО обучающегося:
2. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
3. Группа:
4. Место прохождения практики:
5. Период прохождения практики:
6. Оценка сформированности общих компетенций:

Критерии оценки общих компетенций	балл
Понимает сущность профессии менеджера по продажам, проявляет к ней устойчивый интерес.	
Организует собственную деятельность.	
Принимает решения в сложившихся ситуациях и несет за них ответственность.	
Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами и руководством.	
Занимается самообразованием с целью повышения квалификации	
Ведет здоровый образ жизни	
Владеет иностранным языком как средством делового общения	
Излагает устную и письменную речь грамотно, логично и аргументированно	
Обеспечивает безопасность жизнедеятельности	
Соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов	
Итого	

1 балл – компетенция проявляется ; 0-не проявляется.

7. Характеристика обучающегося по освоению общих компетенций:

Критерии оценки	балл
углубил практический опыт по организации и управлению торгово-сбытовой деятельности (<i>или организации и проведению экономической/маркетинговой деятельности, или управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров</i>)	
совершенствовал профессиональные умения и навыки	
показал готовность к самостоятельной деятельности	
подготовил материалы к написанию дипломной работы	
Итого	20

5- работа выполнена в полном объеме; 4 – есть незначительные замечания по выполнению работы; 3 – есть значительные замечания по выполнению работы

Критерии перевода баллов в оценку: «5» – 28-32 балла, «4» – 23-27 балла, «3» – 17-22 балла

Оценка: _____

Дата: _____

Руководитель практики

от организации (экономического субъекта): _____ / _____ / _____
должность подпись расшифровка подписи

МП

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
Аттестационный лист по преддипломной практике
от образовательной организации

1. ФИО обучающегося:
2. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
3. Группа:
4. Место прохождения практики:
5. Период прохождения практики:
6. Оценка развития профессиональных компетенций:

Формулировка ПК	балл
Итого	

5 баллов проявляется в полном объеме; 4 балла проявляется частично; 3 балла проявляется слабо

7. Характеристика обучающегося (необходимо отразить):

Во время преддипломной практики _____ своевременно / не своевременно представлял выполненную работу согласно заданиям, в полном / неполном объеме вел дневник практики, качественно / не качественно оформил отчет по практике, представил / не представил положительный аттестационный лист, положительную характеристику от организации. При подготовке материалов к написанию дипломной работы собрал / не собрал необходимую информацию.

Критерии перевода баллов в оценку с учетом баллов из аттестационного листа от организации:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
86 ÷ 100	5	отлично
71 ÷ 85	4	хорошо
51 ÷ 70	3	удовлетворительно

Оценка: _____

Дата:

Руководитель практики

от образовательной организации : _____ / _____ / _____
должность
подпись
расшифровка подписи

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Подпись студента _____ / _____ /
подпись расшифровка подписи

_____ / _____ / _____
 должность подпись расшифровка подписи

66

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж
Самооценка студента

Мои достижения	Пояснения
Возникшие трудности	Способы их преодоления в будущем
Имеющиеся неудачи	Способы предотвращения в будущем

Я получил(а) опыт	Я оцениваю его (+/-)	Благодаря тому

Я могу применить полученный опыт _____ в /для

Благодаря тому

Я могу применить полученный опыт

_____ в/для _____

Потому что

ПРИЛОЖЕНИЕ И
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

ОТЧЕТ ПО
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ (наименование модуля)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента (ки) гр. _____

(Фамилия, И.О.)

Организация: _____

(Наименование места прохождения практики)

Руководитель практики

(Фамилия, И.О.)

Оценка _____

МП

ПРИЛОЖЕНИЕ К

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

План освоения компетенций

ПО ПМ (наименование модуля)

Наименование профессиональной компетенции	Что нужно сделать
ПК 1	
ПК 2	
ПК ...	