



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(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**

**профессионального цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

квалификация
специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения
очная

Москва 2020

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основная профессиональная образовательная программа разработана рабочей группой в составе:

Александров Р.В., директор Университетского колледжа информационных технологий

Вернер Е.В., заместитель директора по учебной работе Университетского колледжа информационных технологий

Манохина М.М., заместитель директора по воспитательной работе Университетского колледжа информационных технологий

Капышева Н.Н., методист Университетского колледжа информационных технологий

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Генеральный директор ООО «Восход»



Куликова Н.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12
6.ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	18
ПРИЛОЖЕНИЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программы профессионального модуля ПМ 02. для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по профилю специальности.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

1.3 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится на базовых предприятиях (ООО ресторан «Шик»; ООО «Компания М» кафе «У Палыча»; кафе «Додо пицца», ООО «Виктория-Балтия») на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее - ПОО) и базовым предприятием (далее - БП).

Время проведения производственной практики:

- на базе среднего общего образования:

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 – 144 часа. Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

2.2 Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК. 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления блюд в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
	ПК. 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	ПК. 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
	ПК. 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных

		категорий потребителей
ПК. 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления блюд в соответствии с регламентами	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур блюд с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей
ПК. 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления блюд в соответствии с регламентами	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур блюд с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей
ПК. 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления блюд в соответствии с регламентами	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур блюд с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей
ПК. 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления блюд в соответствии с регламентами	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур блюд с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
	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		144
	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		72
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала 3. Ознакомление с предприятием общественного питания	
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Организация рабочего места 2. Оформление заявки на продукты 3. Оформление заявки на расходные материалы	
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	1. Проверка продуктов органолептическим способом на качество товара	
4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря 3. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов	
5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Организация рабочего места 2. Работа с весоизмерительным оборудованием	
6	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	1. Организация рабочего места 2. Нарезка и формовка традиционных видов овощей 3. Приготовление полуфабрикатов	
	МДК 02.02. Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации		72

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
1	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1. Организация рабочего места. 2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм во время работы.
2	Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	1. Организация рабочего места 2. Использование различных технологий приготовления и оформления сложных блюд 3. Выбор производственного инвентаря
3	Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос	1. Организация рабочего места 2. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
4	Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение температурного режима и сроки хранения
5	Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 3. Хранение полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий.
6	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	1. Организация рабочего места 2. Охлаждение и заморозка 3. Соблюдение температурного режима и сроки хранения
7	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	1. Организация рабочего места. 2. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов 3. Соблюдение сроков хранения
8	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования	1. Организация рабочего места. 2. Выбор упаковочного инвентаря для полуфабрикатов блюд на вынос
9	Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

	потребителей, видов и форм обслуживания	3. Соблюдение санитарных норм кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
10	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	1. Организация рабочего места. 2. Разработка рецептур блюд с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов
11	Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1. Расчет стоимости полуфабриката и блюд, кулинарных изделий
12	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов 3. Выбор полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
13	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления пищи
14	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правила техники безопасности с оборудованием при мытье посуды, инвентарем при мытье вручную
15	Промежуточный контроль по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Выполнение практической работы и тестового задания.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам; - тестовые задания; - комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

4.3. Информационное обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации для использования в образовательном процессе должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

Электронные издания (электронные ресурсы)

Основные источники

1. Пичугина, О. В. **Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07)** : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. — 157 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-28642-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/977539>

2. Васюкова, А. Т. **Технология продукции общественного питания** : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/513905>

3. **Технология продукции общественного питания**: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - Москва : Дашков и К, 2016. - 336 с. (Прикладной бакалавриат) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/519492>

4. Васюкова, А. Т. **Технология кулинарной продукции за рубежом** / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва : Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/512140>

Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания** / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/415315>
2. Николаева, М. А. **Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров**: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-16-106671-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1010517>
3. **Сборник рецептов блюд зарубежной кухни** / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430422>

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, 	<p>- экспертная оценка деятельности</p>

	<p>инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная 	<p>экспертная оценка деятельности</p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>демонстрация навыков работы с ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none">– соответствие температуры подачи виду блюда;– аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Визуальное наблюдение</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Визуальное наблюдение</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Визуальное наблюдение</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Визуальное наблюдение</p>

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Визуальное наблюдение</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Визуальное наблюдение</p>

6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения

КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ СТУДЕНТУ-ПРАКТИКАНТУ

1. Перед выездом на практику необходимо

- 1.1. Подробно выяснить: характер и сроки практики; подробный адрес базы практик.
- 1.2. Получить на кафедре дневник по практике и рабочую программу практики.

2. Прибыв на место практики, студент-практикант обязан

- 2.1. Явиться в управление предприятия, учреждения, организации и отметить в дневнике дату прибытия.
- 2.2. Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности на предприятии, в учреждении, организации и неуклонно их выполнять.

3. Обязанности студента в период практики

- 3.1. Не позднее следующего дня по прибытии на предприятие стать на табельный учет и приступить к работе.
- 3.2. При пользовании техническими материалами предприятия строго руководствоваться установленным порядком их эксплуатации.
- 3.3. Систематически вести дневник практики.
- 3.4. Отчет должен составляться по окончании каждого этапа практики и окончательно оформляться в последние дни пребывания студента на месте практики. Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться схемами, чертежами, эскизами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.
- 3.5. Перед отъездом на место практики студент должен получить на это разрешение руководителя от предприятия, отметить в дневнике дату и заверить ее печатью.

4. Возвратившись с практики необходимо

- 4.1. Представить дневник и отчет о прохождении практики.

5. Правила ведения дневника

- 5.1. Дневник заполняется регулярно и аккуратно, так как записи в нем являются основанием для контроля за прохождением практики.
- 5.2. Периодически (не реже 2 раз в неделю) студент обязан представлять дневник на просмотр руководителю практики.
- 5.3. По окончании практики студент должен сдать свой дневник и отчет на проверку в учебную часть.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ
(ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ПРИЛОЖЕНИЕМ К ОТЧЕТУ)

ВИД ПРАКТИКИ: _____

ФИО обучающегося _____

Специальность _____
(шифр, наименование)

направленность
(профиль) _____

форма обучения _____ группа _____

срок обучения 20____ - 20____ г.

ПАМЯТКА

До начала практики Вам необходимо:

Ознакомиться с содержанием программы практики.

1. Выбрать базу практики.

Обучающийся может пройти практику на базе:

- организаций, заключивших коллективные договоры об организации и проведении практики с университетом;
- организации, выбранной самостоятельно студентом, по согласованию с руководителем практикой, заключив индивидуальный договор;
- лабораторий филиала.

2. Получить задания на практику, в том числе индивидуальное задание, у руководителя практики от филиала.

3. Пройти инструктаж по технике безопасности.

4. Заключить договор или дополнительное соглашение к договору об организации и проведении практики с организацией, в которой планируется проходить практику (в двух экземплярах). При прохождении практики на базе филиала, договор не заключается¹.

5. Бланки индивидуального договора или дополнительного соглашения к коллективному договору на организацию и проведение практики можно получить у руководителя практикой.

6. После оформления индивидуального договора или дополнительного соглашения к коллективному договору на организацию и проведение практики, один экземпляр его необходимо сдать руководителю практики от университета, другой – непосредственно в организацию, являющуюся базой практики. Обучающиеся на заочной форме обучения договор оформляют до окончания сессии, предшествующей началу практики.

Во время прохождения практики:

7. Своевременно выполнять задания, предусмотренные программой практики и заполнять дневник практики.

После прохождения практики:

8. Отчет и дневник практики предоставить на проверку руководителю практики от филиала, в соответствии со сроками, указанными в программе практики.

По вопросам организации и прохождения практики обращайтесь: _____

¹ Ст.13. п.7. «Федерального закона об образовании в РФ»: Организация проведения практики, предусмотренной образовательной программой, осуществляется организациями, осуществляющими образовательную деятельность, на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность по образовательной программе соответствующего профиля.

Сведения о работе, выполненной в период прохождения практики

Сроки практики: с _____ по _____

База практики:

 (полное наименование организации в соответствии с договором)

Руководитель практики от филиала _____ (Ф.И.О.)

Руководитель практики от организации _____ (Ф.И.О.)

Дата	Краткое содержание выполненных работ	Полученный результат

Перечень выполненных работ подтверждаю:

Руководитель практики от организации: _____
 (подпись, дата) _____ (Ф.И.О.)

Отзыв руководителя от организации о работе обучающегося в период прохождения практики

(с указанием уровня профессионализма выполнения заданий, владения необходимыми знаниями, умениями и трудовыми действиями, самостоятельности, инициативности обучающегося, качества выполнения порученной работы, трудовой дисциплины, а также рекомендаций, пожеланий и недостатков)

Оценка _____

Руководитель практики от организации _____

М.П.

« ____ » _____.

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося (щуюся)

_____ (ФИО)

группы специальности _____,
проходившего практику на базе

с _____ по _____ 201__ г.

За время прохождения практики зарекомендовал (а) себя

Приобрел (а) практический опыт:

Освоил (а) профессиональные компетенции:

Освоил (а) общие компетенции:

Выводы, рекомендации:

Практику прошел (прошла) с оценкой _____

Руководитель практики _____

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

ОТЧЕТ ОБ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(фамилия, имя, отчество студента)

Специальность _____
(шифр и полное наименование специальности)

_____ курса _____ группы

Место практики _____

Руководитель практики от филиала _____
(фамилия, имя, отчество должность)

Руководитель практики от учреждения (организации)

(фамилия, имя, отчество должность)

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Задание
на учебную практику**

-
- 1.
 - 2.
 - 3.
-

Руководитель практики

(Ф.И.О.)

(подпись)

«__» _____ 20__ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
КОМПЕТЕНЦИЙ НАУЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

фамилия, имя, отчество обучающегося

Специальность

Место проведения практики _____
наименование организации (предприятия)

Сроки прохождения практики с «__» _____ по «__» _____ 20__ года

Виды и качество выполнения работ:

В ходе практики студент освоил профессиональные компетенции: