Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2025 20:30:07
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**
**политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения**

**УТВЕРЖДАЮ:**
Врио директора филиала МГТУ
в поселке Яблоновском
_____ З.Х. Тляшок
«27» 03 2026 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Наименование профессионального модуля** ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

**Наименование специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация выпускника** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** очная

Яблоновский - 2026

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

Преподаватель _____ И.В. Сеидова
(подпись) И.О.Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

«27» 03 2026г. _____ Р.Н. Панеш
(подпись) И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМО филиала МГТУ
в поселке Яблоновском
«27» 03 2026 г. _____ З.И. Воронцова
(подпись) И.О.Фамилия

Руководитель производственной практики политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском
«27» 03 2026г. _____ А.И. Шугалей
(подпись) И.О. Фамилия

Директор
ООО «СКАРЛЕТ»
«27» 03 2026г. _____ З.А. Барчо
(подпись) И.О. Фамилия
М.П. организации

| **СОДЕРЖАНИЕ** | Стр. |
|---|---|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 9 |
| 4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) | 10 |
| 5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ | 11 |
| 6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ | 12 |

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"**

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП 07.01 по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, которая обеспечивает практико-ориентированную подготовку обучающихся).

### 1.2. Цели и задачи, требования к результатам освоения программы

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля МДК 07.01 Теоретические основы выполнения работ по профессии "Повар".

Производственная практика направлена на:

- формирование профессиональных и общих компетенций

ПК 7.1. Подготовка инвентаря. Оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания. Кроме вышеперечисленных профессиональных компетенций обучающиеся повторяют освоенные ранее виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – ПК 1.1-ПК 1.4; 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 – ПК 2.1- ПК 2.8;

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 – ПК 3.1-ПК3.7;

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 – ПК 4.1-ПК 4.6;

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 ПК 5.1-ПК 5.6.

- формирование общих компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

- приобретение практического опыта:

иметь практический опыт:

ПО1 - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО2 - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО3 - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО4 - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО5 - разработки меню, ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО6 - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО7 - приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

ПО8 - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных

изделий;

ПО9 - презентации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях по МДК. 07.01 Теоретические основы выполнения работ по профессии "Повар":

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организаций, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

**1.3. Формы проведения производственной практики**

Основной формой проведения производственной практики является самостоятельная работа студентов на рабочих местах по выполнению индивидуальных заданий в условиях организации, на базе которой проводится практика.

**1.4. Место проведения производственной практики:**

Производственная практика проводится в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников:

- указываются возможные места проведения практики

**1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):**

всего –72часов.

Производственная практика проводится концентрированно в 3-ом семестре после полного освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 "Повар".

**1.6. Требования к обучающемуся при проведении производственной практики:**

При прохождении производственной практики студент должен закрепить умения:

изменять ассортимент блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

- готовить блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

- комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

- творчески оформлять блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

- готовить и презентовать блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

- составлять калькуляцию на блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;

- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий.

### 1.7. Руководство практикой

Общий руководитель практики – _____.

Непосредственный руководитель – _____.

Методический руководитель – преподаватель структурного подразделения университета.

Непосредственный руководитель практики осуществляет ежедневный контроль работы студентов с выставлением оценки по 5-ти бальной системе.

Методический руководитель участвует в составлении графика работы студентов, осуществляет контроль над посещаемостью, выполнением студентами программы практики, оформлением документации, проводит консультации по интересующим студентов вопросам.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"**

| № | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах) | Формы контроля |
|---|---|---|---|
| | **2курс 3семестр** | **72 часа** | |
| I | Организационный этап | Ознакомление с целями, задачами и содержанием практики<br>Проведение собрания студентов; выдача индивидуальных заданий и путевок на практику<br>Прохождение вводного инструктажа по ТБ и охране труда – **6 часов** | |
| 2 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | **Основные вопросы для изучения и наблюдения:**<br>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики..<br>**Виды работ:**<br>Ознакомление с базой практики, организацией производства. Характеристика предприятия, адрес, график работы; организационная структура предприятия (организации); форма собственности; основные показатели торговой деятельности.<br>**-6 часов** | Наблюдение за выполнением работ |
| 3 | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | **Основные вопросы для изучения и наблюдения:**<br>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>**Виды работ:**<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке<br>производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>**-6 часов** | Наблюдение за выполнением работ |
| 4 | Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).<br>Прием по количе- | **Основные вопросы для изучения и наблюдения:**<br>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 услу- | Наблюдение за выполнением работ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ству и качеству продуктов, расходных материалов.<br>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | ги.<br>**Виды работ:**<br>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;<br>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;<br>**-6 часов** | |
| 5 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>Приготовление блюд и гарниров из овощей.<br>Приготовление соусов, супов.<br>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Приготовление горячих блюд из мяса, птицы.<br>Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц.<br>Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий. | **Основные вопросы для изучения и наблюдения:**<br>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных конди-терских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>**Виды работ:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления блюд сложного ассор-тимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать<br>Приготовление блюд и гарниров из овощей. | Наблюдение за выполнением работ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Приготовление кондитерских изделий. | Приготовление соусов, супов.<br>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Приготовление горячих блюд из мяса, птицы.<br>Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц.<br>Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий.<br>Приготовление кондитерских изделий.<br>**- 6часов** | |
| 6 | Приготовление кондитерских изделий.<br>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, сервировки и их творческого оформления с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>Упаковка готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. | **Основные вопросы для изучения и наблюдения:**<br>Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд сложно-го ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>**Виды работ:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд сложно-го ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд сложно-го ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд сложно-го ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления блюд сложно-го ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление блюд сложно-го ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>**- 6часов** | Наблюдение за выполнением работ |
| 7 | Организация хранения готовых блюд, напитков, десертов и кули- | **Основные вопросы для изучения и наблюдения:**<br>Организация хранения готовых блюд, напитков, десертов и кули-нарных изделий сложно-го ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности про- | Наблюдение за выполнением работ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | нарных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.. | дукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>**Виды работ:**<br>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных блюд, напитков, десертов и кули-нарных изделий сложно-го ассортимента;<br>соблюдать выход блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий сложно-го ассортимента к при порционировании (комплектовании);<br>применять различные техники порционирования (комплектования) готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий сложно-го ассортимента с учетом ресурсосбережения)- **6 часов** | |
| 8 | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | **Основные вопросы для изучения и наблюдения:**<br>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>**Виды работ:**<br>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br>Применять разные методы (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование);<br>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных блюд, напитков, десертов и кули-нарных изделий,<br>соблюдать выход готовых блюд, напитков, десертов и кули-нарных изделий сложно-го ассортимента при порционировании (комплектовании);<br>применять различные техники порционирования (комплектования) готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий сложно-го ассортимента с учетом ресурсосбережения)- **6часов** | Наблюдение за выполнением работ |
| 9 | 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 порциони- | **Основные вопросы для изучения и наблюдения:**<br>**Основные вопросы для изучения и наблюдения:**<br>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 и т.д.).<br>**Виды работ:**<br>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники приготовления различными способами блюд, напитков, десертов и кули-нарных изделий сложно-го ассортимента;<br>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;<br>проверять качество готовых блюд, напитков, десертов и | Наблюдение за выполнением работ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рования, условий хранения на раздаче и т. д.). | кули-нарных изделий сложно-го ассортимента перед комплектованием, упаковкой на вынос;. -**6 часов** | |
| 10 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кули-нарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | **Основные вопросы для изучения и наблюдения:**<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кули-нарных изделий сложно-го ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.<br>**Виды работ:**<br>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа способов приготовления блюд, напитков, десертов и кули-нарных изделий сложно-го ассортимента;<br>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;<br>проверять качество готовых блюд, напитков, десертов и кули-нарных изделий сложно-го ассортимента перед комплектованием, упаковкой на вынос;. -**6 часов** | Наблюдение за выполнением работ |
| 11 | Систематизация документов по практике | **Виды работ:**<br>Формулировка выводов, написание заключения<br>Составление отчета по практике.<br>Разработка и оформление индивидуального задания.<br>Подписание отчета и характеристики студента руководителем практики от организации. – **6 часа** | |
| 12 | Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника. | Проверка и исправление ошибок в отчете – **4 часа;**<br>Сдается с учетом аттестационного листа, характеристики, отчета и дневника по практике – **2 часа**. | Оценка отчета, дневника, характеристики |
| | **ВСЕГО** | **72часа** | |

## 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

**Основные печатные и/или электронные издания**


Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146631 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148030 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва :Академия, 2020. – 336 с.

Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.

Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.
Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.
Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

### 3.2.2. Дополнительные источники

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. Ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544 с.
Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.
Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| ПК 7.1. Подготовка инвентаря. Оборудования и рабочего места повара к работе.<br>ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.<br>ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.<br>ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания. | 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:<br>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;<br>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;<br>- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;<br>- соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;<br>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);<br>- разработка меню/ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;<br>- приготовление и оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;<br>- контроль качества приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;<br>- контроль безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;<br>- презентация готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий потребителям. | тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,<br>экспертное наблюдение выполнения практических работ,<br>оценка решения ситуационных задач,<br>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике<br>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций<br>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональ- | обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов | Интерпретация результатов |

| | | |
|---|---|---|
| ной деятельности применительно к различным контекстам. | решения<br>профессиональных задач;<br>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы<br><br>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам<br><br>Экзамен |
| ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональнойдеятельности. | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие. | - демонстрацияответственностизаприняты ерешения<br>обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;<br>обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | - грамотность устной и письменной речи,<br>- ясность формулирования и изложения мыслей | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;<br>- знание и использованиересурсосберегающих технологий в областителекоммуникаций | |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранномязыках. | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке | |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | |

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики . По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем производственной практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся может оформить графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Практика завершается комплексным дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

## 5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ среднего профессионального образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в места проведения практики и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение программы практики.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

## 6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

на _____/_____ учебный год

В рабочую программу ПП.07.01 Производственной практики по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____

(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общественного питания и товароведения

«____»_____20____г.

Председатель цикловой комиссии _____ Панеш Р.Н.

(подпись)