

71183e1134ef9cfa69b206d480271b3e1a975e6f Майковск

в поселке Яблоновском

УТВЕРЖДАЮ:

Директор филиала МП
по работе Ягоновский Р.Д.

2024 г.

Яблоновский, 2024

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


(подпись)

И.В. Сеидова
И.О.Фамилия

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

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

« 26 » 06 2024г.


(подпись)

Р.Н. Панеш
И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. дир. по СПО и ВР филиала МГТУ
в поселке Яблоновском

« 26 » 06 2024 г.


(подпись)

Е.С. Мальцева
И.О.Фамилия

Руководитель производственной практики
политехнического колледжа филиала МГТУ в
поселке Яблоновском

« 26 » 06 2024г.


(подпись)

Р.А. Хуаде
И.О. Фамилия

Директор
ООО «СКАРЛЕТ»

« 26 » 06 2024г.
М.П. организации


(подпись)

З.А. Барчо
И.О. Фамилия



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 ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	11
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания

МДК 08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП 08.01 по ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания 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 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания

МДК 08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач

Производственная практика направлена на:

- формирование профессиональных и общих компетенций

ПК 8.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.

ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.

ПК 8.4. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов.

ПК 8.5. Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями.

- формирование общих компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

- приобретение практического опыта:

иметь практический опыт:

ПО1 - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.

ПО.2. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.

ПО.3. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.

ПО.4. использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов.

ПО.5. пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях по МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания

МДК 08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач- 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 –72 часов.

Производственная практика проводится концентрированно в 8-ом семестре после полного освоения профессионального модуля ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания.

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;

У1. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания,

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

У2. контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У3. сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд с учетом требований лечебного питания;

У4. контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;

У5. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для блюд с учетом требований лечебного питания;

У6. контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

У7. изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У8. организовывать приготовление, готовить блюда с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

У9. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания,

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;;

У10- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У11- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных напитков с учетом требований лечебного питания;

У12- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;

У13- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для напитков с учетом требований лечебного питания;

- У14- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- У15- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- У16-- организовывать приготовление, готовить напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции,
- У17- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания,
- У18- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- У19- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- У20- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;
- У21- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;
- У22- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;
- У23- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- У24- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- У25- организовывать приготовление, готовить кулинарные изделия с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции,
- У26- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания с помощью компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением,
- У27- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов,
- У28- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,
- У 29 - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов используя программное обеспечение: текстовые, графические, табличные и аналитические приложения,
- У30- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,

У31- 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,

У31- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации блюд с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;

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.08. Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

№	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
	4 курс 8 семестр	72 часа	
I	Организационный этап Знакомство с предприятием, правилами и требованиями работы.	Ознакомление с целями, задачами и содержанием практики Проведение собрания студентов; выдача индивидуальных заданий и путевок на практику Прохождение вводного инструктажа по ТБ и охране труда – 6 часов	
2	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..	Основные вопросы для изучения и наблюдения: Хранение сырья с учетом товарного соседства Виды работ: 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.. – 6 часов	Наблюдение за выполнением работ
3	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд лечебного питания. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Основные вопросы для изучения и наблюдения: Правила оформления заявок для приготовления блюд лечебного питания. Виды работ: Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд лечебного питания. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.; – 6 часов	Наблюдение за выполнением работ
4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с уче-	Основные вопросы для изучения и наблюдения: 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 пита-	Наблюдение за выполнением работ

	том их сочетаемости с основным продуктом. Подбор и рациональное использование сырья, соответствующего определенной диете.	ния – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Виды работ: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку сырья; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; -6 часов	
5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд лечебного питания.	Основные вопросы для изучения и наблюдения: Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд лечебного питания. Виды работ: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления блюд сложного ассортимента; . - 6 часов	Наблюдение за выполнением работ
6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд лечебного питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни столовой	Основные вопросы для изучения и наблюдения: Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд лечебного питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни Виды работ: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд лечебного питания;	Наблюдение за выполнением работ

		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд лечебного питания; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления блюд лечебного питания; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; 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.; организовывать приготовление блюд лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - 6 часов	
7	Оформление и подача блюд в соответствии с планом - меню.	Основные вопросы для изучения и наблюдения: Организация подачи готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий сложно-го ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Виды работ: осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий сложно-го ассортимента; соблюдать выход блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий сложно-го ассортимента к при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий сложно-го ассортимента с учетом ресурсосбережения)- 6 часов	Наблюдение за выполнением работ
8	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и ре-	Основные вопросы для изучения и наблюдения: Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды. Виды работ: осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров; Применять разные правила техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты - 6 часов	Наблюдение за выполнением работ

	главными (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты		
9	Проведение текущей уборки рабочего места повар в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Основные вопросы для изучения и наблюдения: Основные вопросы для изучения и наблюдения: Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Виды работ: Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты -6 часов	Наблюдение за выполнением работ
10	Заполнение производственных журналов, отбор проб для суточной пробы, закладка и контроль хранения.	Основные вопросы для изучения и наблюдения: Заполнение производственных журналов, отбор проб для суточной пробы, закладка и контроль хранения. Виды работ: Заполнение производственных журналов, отбор проб для суточной пробы, закладка и контроль хранения. -6 часов	Наблюдение за выполнением работ
11	Порционирование и подача блюд лечебного питания. Составление заявки, расчет плана – меню на следующий день.	Порционирование и подача блюд лечебного питания. Составление заявки, расчет плана – меню на следующий день. Виды работ: Формулировка выводов, написание заключения Составление отчета по практике. Разработка и оформление индивидуального задания. Подписание отчета и характеристики студента руководителем практики от организации. – 6 часа	
12	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике. Сдача дифференцирован	Проверка и исправление ошибок в отчете – 2 часа; Сдается с учетом аттестационного листа, характеристики, отчета и дневника по практике – 4 часа.	Оценка отчета, дневника, характеристики

	ного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.		
	ВСЕГО	72часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики по ПМ.08. Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания. МДК.08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания. МДК 08.02. Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. 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.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. — Москва : Академия, 2023. — 176 с.
7. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2016. — 336 с.
8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

10. 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).
11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2023. — 240 с.
12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
14. 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.
15. 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. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
19. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
20. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2023. – 192 с.
22. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2023. – 128 с.
23. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
24. 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. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
25. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
26. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2019. — 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко — Москва: Ресторанные ведомости, 2014. — 160 с.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
13. 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.
14. 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
15. 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
16. 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>
17. 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.
18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
19. 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].
20. 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)
21. 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)
22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 8.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; проведение маркировки ингредиентов для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.	напитков с учетом требований лечебного питания с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных диет; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей потребителей, видов диет; выбор температурного режима при подготовке напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей потребителей, видов диет; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении напитков с учетом требований лечебного питания действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов диет; выбор условий и сроков хранения напитков с учетом требований лечебного питания с учетом действующих регламентов;

	демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления напитков с учетом требований лечебного питания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов диет
ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания; выбор условий и сроков хранения кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.4. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для создания документов в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для выбора температурного режима и других режимов при приготовлении блюд лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для выбора способов и техник при подготовке блюд лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для создания инструкций по соблюдению стандартов чистоты, требований охраны труда и техни-

	ки безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для соответствия потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для соответствия готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; . Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур, демонстрации умений пользоваться технологическими картами приготовления блюд лечебного питания;
ПК 8.5. Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями	Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выполнении требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выборе способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выборе температурного режима при подготовке блюд и напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями для соблюдения стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выявлении дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями для соответствия готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями для выбора условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения

деятельности применительно к различным контекстам.	профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- 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 личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения 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; 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, - ясность формулирования и изложения мыслей
ОК 6. 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; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик
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 иностранном языках.	- 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 ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ 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.08.01 Производственной практики по ПМ.08. Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания:

Дополнения и изменения внес

Барчо З.А.

(подпись)

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

«_____» _____ 20____ г.

Председатель цикловой комиссии

Панеш Р.Н.

(подпись)