

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Ресторатор»

А.Б.Ли

31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КГМТ

В.А.Винокуров

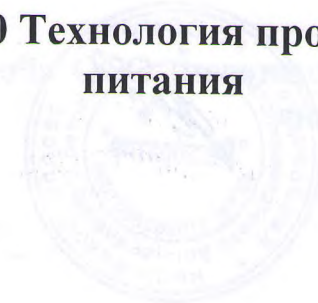
31 августа 2020 г.



## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ПП 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания



Кисловодск, 2020 г

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения  
ФБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна  
Курбатова Людмила Александровна  
Макарова Ирина Владимировна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелли Ивановна  
Семенова Марина Александровна  
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор  
Ли Анатолий Борисович



Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Стр.</b>
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21
ПРИЛОЖЕНИЯ	

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

### 1.1. Область применения программы

Программа **производственной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

### **владеть:**

– навыками проверки качества продуктов для приготовления легких и сложных холодных закусок;

– навыками приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы,

мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки, оформления, отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

– навыками декорирования блюд сложными холодными соусами; разработки ассортимента сложных холодных соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, варианты декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных соусов; – способностью к обобщению, анализу, восприятию информации;

– методами работать в команде и самостоятельно;

– навыками предотвращения опасности; навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

– навыками использования различных источников, включая электронные;

– навыками безопасного использования новейшего оборудования;

– навыками публичной и научной речи;

– навыками работы с информацией;

– навыками отслеживания инноваций в профессиональной деятельности.

**уметь:**

– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении легких и сложных холодных закусок;

– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться

производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и гарниров, температуру подачи;

– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных соусов; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; оценивать качество и безопасность сложных холодных соусов различными методами;

– применять полученные знания на практике, демонстрировать интерес к выполнению поставленных задач;

– оценивать эффективность и качество выполнения работ по профессии;

– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

– организовывать эффективный поиск необходимой информации;

– пользоваться необходимым оборудованием, и инвентарем;

– взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;

– аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным ситуациям в профессиональной деятельности;

– организовывать самостоятельную работу при прохождении практики и написании дневника по практике;

– применять инновации в области организации технологического процесса сложной холодной кулинарной продукции.

**знать:**

– ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- способы сервировки, варианты оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок температуру подачи;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- основные понятия и термины технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- основные методы и способы решения профессиональных задач;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- виды источников информации для профессиональной деятельности;
- оборудование и инвентарь, используемое в области организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- основные принципы эффективного общения;
- приемы самоанализа и коррекции результатов собственной работы;
- приемы планирования самостоятельной работы;
- значение инноваций в области организации технологического процесса сложной холодной кулинарной продукции.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики: всего – 72 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техника-технолога, в том числе общими и профессиональными компетенциями (ОК, ПК):

Процесс изучения программы практики направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Расшифровка	Планируемые результаты
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><b>знать:</b> основные понятия и термины, используемые в профессии, сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</p> <p><b>уметь</b> активно осваивать профессиональную деятельность, эффективно и качественно выполнять задания и самостоятельную работу;</p> <p><b>владеть:</b> способностью к обобщению, анализу, восприятию информации.</p>
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p><b>знать:</b> правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время выполнения работ и заданий в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...);</p> <p><b>уметь:</b> анализировать информацию; обосновывать выбор и применение способов решения производственных ситуаций;</p> <p><b>владеть:</b> методами работать в команде и самостоятельно.</p>
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p><b>знать:</b> возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p><b>уметь:</b> вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p><b>владеть:</b> навыками предотвращения опасности.</p>
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	<p><b>знать:</b> методы поиска информации и степень возможности использования полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования;</p>

	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p><b>уметь:</b> выбрать полезную информацию;</p> <p><b>владеть:</b> основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации.</p>
ОК 5	Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p><b>знать:</b> применимость информационно - коммуникационных технологий в оформлении результатов самостоятельной работы, профессиональной деятельности и виды сопроводительных документов на различные группы товаров;</p> <p><b>уметь:</b> применять информационно - коммуникационные технологий в оформлении результатов самостоятельной работы;</p> <p><b>владеть:</b> приемами демонстрации на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении отчетов по практике.</p>
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p><b>знать:</b> общие представления о трудовом коллективе (команде, группе), его функциях и задачах, о видах, средствах и формах общения и взаимоотношениях (взаимодействиях) в коллективе;</p> <p><b>уметь:</b> Эффективно общаться с коллегами и руководством. Способствовать созданию и поддержанию благоприятного климата в коллективе (команде);</p> <p><b>владеть:</b> навыками самоконтроля собственного поведения при взаимодействии с коллегами и руководством.</p>
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<p><b>знать:</b> основные принципы управленческой деятельности;</p> <p><b>уметь:</b> демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности;</p> <p><b>владеть:</b> приемами эффективного общения.</p>
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p><b>знать:</b> возможные сферы и направления профессиональной самореализации; пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития;</p> <p><b>уметь:</b> формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои возможности и реалистичность намеченных способов достижения планируемых целей;</p> <p><b>владеть:</b> приемами планирования, реализации</p>

		необходимых видов деятельности, самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач и профессионально значимых качеств с целью их совершенствования.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p><b>знать:</b> современные тенденции и технологии в профессиональной деятельности;</p> <p><b>уметь:</b> определять способ действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности;</p> <p><b>владеть:</b> приемами определения и выполнения задачи исходя из цели</p>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p><b>знать:</b> ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; способы сервировки, варианты оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок температуру подачи;</p> <p><b>уметь:</b> выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении легких и сложных холодных закусок;</p> <p><b>владеть:</b> навыками проверки качества продуктов для приготовления легких и сложных холодных закусок.</p>

ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p><b>знать:</b> температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p><b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; оценивать качество и безопасность готовой холодной</p>
--------	---	---

		<p>продукции различными методами; способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и гарниров, температуру подачи;</p> <p><b>владеть:</b> навыками приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки, оформления, отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
--	--	--

ПК 2.3	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p><b>знать:</b> варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p><b>уметь:</b> выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных соусов; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; оценивать качество и безопасность сложных холодных соусов различными методами;</p> <p><b>владеть:</b> навыками декорирования блюд сложными холодными соусами; разработки ассортимента сложных холодных соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных</p> <hr/> <p>холодных соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, варианты декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.</p>
--------	--	---

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)</b>	72
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет с оценкой

#### 3.2. Примерный тематический план и содержание программы производственной практики

Компетенции	Виды работ, темы выполняемых работ	Объем часов
<b>ПК 2.1</b>	<b>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</b>	
	<b>Тема 1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</b>	<b>24</b>
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Знакомство с организацией работы холодного цеха. Правила техники безопасности. Знакомство с машинами для измельчения овощей. Машины для нарезки хлеба и гастрономических изделий.	6
	Технология приготовления канапе, требования к качеству готовых канапе.	6
	Технология приготовления легких и сложных холодных закусок, требования к их качеству.	6
	Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.	6
<b>ПК 2.2</b>	<b>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>	
	<b>Тема 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>	<b>30</b>
	Ассортимент, технология приготовления сложных холодных блюд из рыбной гастрономической продукции.	6
	Ассортимент, технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	6

	Ассортимент, технология приготовления сложных холодных блюд из мясных гастрономических продуктов и субпродуктов.	6
	Ассортимент, технология приготовления сложных холодных блюд из мяса.	6
	Ассортимент, технология приготовления сложных холодных блюд из птицы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.	6
<b>ПК 2.3</b>	<b>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</b>	
	<b>Тема 3. Приготовление сложных холодных соусов.</b>	<b>18</b>
	Ассортимент сложных холодных соусов, вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.	6
	Технология приготовления сложных холодных соусов.	6
	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.	3
	<b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>	3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>
	<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>6</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования организации проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики требует пребывания студента на предприятии (организации).

Во время своего пребывания на предприятии студент должен собрать и проанализировать информацию о реальной деятельности исследуемого предприятия.

Прохождение студентами производственной практики осуществляется только на основе договоров, заключенных между ГБПОУ КГМТ и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми указанные предприятия (организации) обязаны предоставить места для прохождения практики студентами университета. Минимальный срок заключенного договора – 1 год.

Базы практики для студентов должны отвечать следующим основным требованиям:

- соответствовать направлению подготовки специалиста;
- являться юридическим лицом (кроме ИП);
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Определение баз практики возлагается на сектор практик, который готовит проект договоров с ведущими отраслевыми предприятиями (организациями) о приеме на практику студентов ГБПОУ КГМТ.

Самостоятельный выбор студентом очной формы обучения базы практики разрешается по согласованию с зам. по УПР.

Направление на производственную практику оформляется распоряжением директора техникума, в котором персонально по каждому студенту определяется место прохождения практики, сроки ее проведения, назначается руководитель практики. Перед началом практики руководителем практики соответствующей формы обучения студенту выдается задание, которое он предъявляет по месту практики и в котором делаются соответствующие отметки об ее прохождении. Прохождение практики без задания не допускается. В отчете по окончании прохождения производственной практики руководителем предприятия дается краткая характеристика результатов практики студента, в которой описывается, какие аспекты деятельности предприятия были им изучены во время прохождения практики, как он себя проявил в течение этого времени и какая оценка ставится ему за этот период.

*Руководитель производственной практики студентов:*

- обеспечивает студентов учебно-методической и иной документацией (программами, индивидуальными заданиями на практику, и т. д.);

– систематически консультирует студентов по вопросам прохождения практики;

- доводит до студентов требования по ведению дневников и составлению отчёта по практике;

– принимает отчеты студентов, организует их защиту;

- организует хранение на кафедре документации о проведении практики.

*Руководитель практики от предприятия:*

- организует практику студентов в соответствии с программой и заключённым договором (соглашением);
- проводит со студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, знакомит их с предприятием (организацией), предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения в период прохождения практики студентами знаний по программе практики, а также технике безопасности и т.п.;
- по окончании практики дает характеристику работы

(Приложение В) обучающегося и качества подготовленных ими отчётов;

- делает отметки в аттестационном листе. В аттестационном листе руководитель от базы практики отмечает успешное/неуспешное прохождение производственной практики, виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций.

Во время производственной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с отзывом руководителя практики от предприятия. В отзыве дается характеристика прохождения студентом производственной практики. Отмечается уровень теоретической и практической подготовки студента при выполнении программы практики, степень проявления инициативы и творчества, трудовая дисциплина, упущения и недостатки.

Содержание производственной практики определяет программа профессионального модуля и программа практики по специальности.

В период практики студент выполняет работы в соответствии с заданием на рабочем месте под руководством штатного работника предприятия и в этом случае он может рассматриваться как стажер, дублер, практикант, ассистент, помощник и т.д. Разрешается зачислить студентов в период прохождения практики временно на штатные должности, если работа в этой должности не противоречит программе практики и не мешает выполнению задания руководителя и программой. Использование студентов на рабочих местах, не предусмотренных программой, в утвержденные учебным планом сроки практики не разрешается.

Рабочее время студента-практиканта устанавливается в соответствии с действующим на предприятии (организации) внутренним распорядком и режимом работы.

Продолжительность рабочего дня во время производственной практики по профилю специальности для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 35 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (статья 92 Трудового Кодекса Российской Федерации).

## **4.2. Требования к студентам при прохождении производственной практики**

До начала прохождения производственной практики студент обязан получить задание и форму отчета практик соответствующей формы обучения.

При проведении производственной практики студент *обязан:*

- полностью выполнять индивидуальное задание предусмотренные программой практики;
- руководствоваться действующими в организации правилами внутреннего распорядка;

- изучать и строго соблюдать правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда и другие условия работы в организации;
- нести ответственность за выполнение работы и её результаты наравне со штатными работниками предприятия;
- вести записи в своем дневнике о характере выполненной работы. Не реже одного раза в неделю представлять дневник на подпись руководителю практики от предприятия;
- представить руководителю практики от предприятия письменный отчёт о выполнении всех заданий и получить от него отзыв о проделанной работе.

Студенты *имеют право* по всем вопросам, возникшим в процессе практики, обращаться к руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации производственной практики.

По окончании производственной практики студент *обязан*:

- информировать руководителя от техникума о результатах прохождения практики;
- подготовить отчет о прохождении производственной практики в соответствии с требованиями и представить его в установленный срок.
- защитить отчет о прохождении производственной практики перед руководителем практики от техникума или комиссией.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв, несвоевременно представивший отчет о прохождении практики или получивший неудовлетворительную оценку при защите отчёта, отчисляется из техникума.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

Ресурсы электронной библиотеки

[www.znanium.com](http://www.znanium.com) сетевой доступ

### 4.3. Информационное обеспечение обучения

Ресурсы электронной библиотеки

www.znaniy.com сетевой доступ

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач

Издательство: Магистр

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

Джабоева Амина Сергеевна, Тамова Майя Юрьевна

Год издания 2019

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06)

Учебное пособие (ФГОС)

Издательство: Феникс

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

Богачева Алина Александровна, Пичугина Ольга Викторовна, Алхасова Д. Р.

Год издания 2018

3. Технология приготовления пищи

Издательство: Феникс

Вид издания: Учебно-методическая литература

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

Богушева Валентина Ивановна

Год издания 2018

4. Соусы

Основная коллекция

Издательство: Дашков и К

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

Ратушный Александр Сергеевич, Аминов Саиджон Садыкович, Лобанов Константин Николаевич, Перфилова Ольга Викторовна

Год издания 2019

5. Холодные и горячие закуски

Основная коллекция

Издательство: Дашков и К

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

Ратушный Александр Сергеевич, Аминов Саиджон Садыкович, Лобанов Константин Николаевич, Перфилова Ольга Викторовна. Год издания 2018

**Дополнительные источники:**

1. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2020. - 816 с
2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 240 с
3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2019. - 496с
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.  
М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
5. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 376 с
6. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
8. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2020. - 443 с
9. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина.  
М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
10. Санитарные правила для организаций общественного питания.  
М.: ИНФРА-М, 2014. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
- Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
11. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с
12. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.  
М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
13. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебное пособие СПО / К.Я. Гайворонский. -  
М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
14. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.  
М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с

**Электронные издания:**

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: 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 [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Интернет-ресурсы**

[www.znanium.com](http://www.znanium.com)

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

<http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

<http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

[http://varimparim.ru/prigotov\\_produktov/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigotov_produktov/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы

<http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

[www.znanium.com](http://www.znanium.com) сетевой доступ

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 368 с.

2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015.- 104 с

3. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.

4. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.

5. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с

6. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. - 816 с

7. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с

8. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с

#### Дополнительные источники:

1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.

2.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с

3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496с
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.  
М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256с
5. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. - 392 с
6. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
7. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
8. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл.изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с
9. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина.  
М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
10. Санитарные правила для организаций общественного питания.  
М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
- Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
11. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Челегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с
12. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.  
М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
13. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. -  
М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
14. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.  
М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **Интернет-ресурсы**

[www.znaniy.com](http://www.znaniy.com)

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

<http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

[http://varimparim.ru/prigitov\\_produkto/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы

<http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Контроль и оценка** результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения дифференцированного зачета по итогам выполнения программы и представления индивидуальных отчетов.

Зачет проводится в форме защиты письменных отчетов, составленных в соответствии с требованиями программы практики, на основании утвержденного задания на практику, с учетом содержания дневника прохождения практики и отзыва руководителя практики от предприятия.

Письменные отчеты по практике каждого студента вместе с характеристиками с предприятий хранятся в ГБПОУ КГМТ в течение всего периода обучения студента.

Для защиты отчета и получения дифференцированного зачета с оценкой по практике студентам, проходящим практику в г. Кисловодске, выделяется 2 дня (со срока окончания практики). Защита отчетов по практике проводится руководителем практики от техникума. Результаты зачета оформляется зачетной ведомостью.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов, в том числе и при назначении на академическую стипендию.

Ликвидация задолженности по практике производится в сроки, установленные для ликвидации академических задолженностей по теоретическим дисциплинам.

Студенты, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из техникума, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом техникума ГБПОУ КГМТ

В период практики студент выполняет работы в соответствии с заданием на рабочем месте под руководством штатного работника предприятия и в этом случае он может рассматриваться как стажер, дублер, практикант, ассистент, помощник и т.д. Разрешается зачислить студентов в период прохождения производственной практики временно на штатные должности, если работа в этой должности не

противоречит программе соответствующей практики и не мешает выполнению задания руководителя и программой. Использование студентов на рабочих местах, не предусмотренных программой, в утвержденные учебным планом сроки практики не разрешается.

Ответственность за организацию практики на предприятии несет руководитель предприятия, заключивший договор с техникумом, либо приславший официальный запрос на возможность устройства в отведенные сроки конкретного количества студентов-практикантов. Он же назначает приказом руководителя практики от предприятия из числа руководящих высококвалифицированных работников, а в случае нарушения студентом практикантом норм и правил поведения на предприятии и последующем наложении дисциплинарных взысканий сообщает об этом в учебное заведение.