

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»  
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

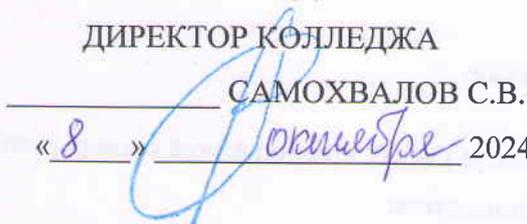
(наименование организации)

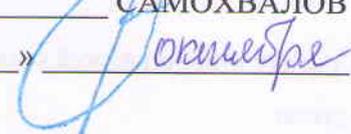
 Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)

**УТВЕРЖДАЮ**

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

 САМОХВАЛОВ С.В.

« 8 »  2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

(по профилю специальности)

профессионального модуля

**ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продукции  
общественного питания массового изготовления и специализированных  
пищевых продуктов**

**Специальность 19.02.13 Технология продуктов питания массового  
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Волгоград, 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы	4
2.	Структура и содержание учебной практики	11
3.	Условия реализации программы	18
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вид деятельности) учебной практики	22
5.	Приложения	25

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля «ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

(далее программа) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.13 Технология продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>1</sup>

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

<sup>1</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>2</sup>:

Владеть навыками	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</li> <li>– использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</li> <li>– применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</li> <li>– применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</li> <li>– подготавливать сырье и расходные материалы к процессу</li> </ul>

<sup>2</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;

- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;
- эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства

	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</li> </ul>

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции;
- методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и

	<p>накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

### **1.3. База практики**

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную практику.

### **1.4. Организация практики**

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;

#### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики**

всего – 180 часов (30 дней).

Распределение тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия общественного питания г. Волгограда-оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	180
в том числе:	
Вводное занятие.	6
Тема 1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем.	18
Тема 2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям	18
Тема 3. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	18
Тема 4. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	18
Тема 5. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару.	18
Тема 6. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	18
Тема 7. Задание и поддержание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	18
Тема 8. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	12
Тема 9. Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	12
Тема 10. Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	12
Тема 11. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства.	12
Итоговая аттестация	зачет

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
	<b>Вводное занятие</b>	Ознакомление с предприятием	Проведение вводного инструктажа. Ознакомление с предприятием питания (базой практики). Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте). Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам). Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах	6
	<b>Тема 1.</b> Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем.	Приготовление, оформление и различные приемы отпуска продукции общественного питания массового изготовления.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в цехе. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству сырья, продуктов, расходных материалов, в том числе региональных. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения	18

			безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР). Определение органолептическим способом качество поступающего сырья. Расчет количества отходов при обработке сырья.	
Тема 2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям		Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд массового питания.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Готовить полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты, составлять акты, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов. Соблюдать последовательность и правила обработки. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	18
Тема 3. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.		Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд массового питания.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Готовить полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты, составлять акты, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов. Соблюдать последовательность и правила обработки. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной	18

			убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	
Тема 4. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Готовить полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты, составлять акты, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов. Соблюдать последовательность и правила обработки.	18	
Тема 5. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Готовить полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты, составлять акты, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов. Соблюдать последовательность и правила обработки.	18	
Тема 6. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Готовить полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными	18	

	и специализированных пищевых продуктов.		способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты, составлять акты, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов. Соблюдать последовательность и правила обработки.	
	Тема 7. Задание и поддержание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Готовить полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты, составлять акты, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов. Соблюдать последовательность и правила обработки.	18
	Тема 8. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Готовить полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты, составлять акты, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов. Соблюдать последовательность и правила обработки.	12

	<p>Тема 9. Установление и поддерживать установленных технологий нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>Установление и поддерживать установленных технологий нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления</p>	<p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Готовить полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты, составлять акты, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов. Соблюдать последовательность и правила обработки.</p>	12
	<p>Тема 10. Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления</p>	<p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Готовить полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты, составлять акты, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов. Соблюдать последовательность и правила обработки.</p>	12
	<p>Тема 11. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства.</p>	<p>Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания</p>	<p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Готовить полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обертывать полуфабрикаты, составлять акты, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать</p>	12

		массового изготовления	режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов. Соблюдать последовательность и правила обработки.	
Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли			зачет
<b>Итого 30 дней</b>				<b>180 часов</b> .

## **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

1. Производственная практика реализуется в организациях профиля производства продукции общественного питания массового изготовления, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 192 с.

2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 412 с.

3. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-

5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное издание /Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. - Москва : Академия, 2024. - 240 с.

6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко.- КноРус, 2023 – 321 с.

7. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-7730-2.

8. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2.

10. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2.

11. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-

справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

12. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6.

### **3.2.2. Основные 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]. <http://base.garant.ru>

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:

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

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32

8. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие для спо / В. И. Мошков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7728-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164963> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-

справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для СПО / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Рязанова, О. А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки : учебное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5900-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146647> (дата обращения: 26.02.2024). — 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. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-7730-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164964> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159526> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

17. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного пита-ния: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

18 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Ресторато-ров и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение всех действий по организации подготовки оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления продукции);</li> <li>– - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</li> <li>- правильное использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</li> <li>- корректное применение методов, приемов и инструментов для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций</li> <li>- правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства</li> <li>- документальное оформление результатов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства.</p>	
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем</li> <li>- оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- проведение расчетов необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- оптимальная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- корректная работа с оборудованием для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару</li> <li>- корректная работа с оборудованием для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- соблюдение режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования</li> <li>- контроль нормативов выхода и сортности продукции общественного</li> <li>- наладка программ технологического процесса производства продукции</li> <li>- использование профессионального компьютера и специализированных программ обработки данных контрольно-измерительных приборов производства.</li> </ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> </ul>

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

## ОТЧЁТ

О прохождении производственной практики

Профессиональный модуль

**«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

Студента(ки) \_\_\_\_\_

Группы \_\_\_\_\_ Курса \_\_\_\_\_

Место практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. должность)

\_\_\_\_\_  
МП.

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. должность)

2024

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЁТА

### 1. Ознакомление с предприятием

#### Характеристика предприятия

- перечень оказываемых услуг общественного питания
- юридическое название организации
- форма собственности
- правовая форма
- месторасположение (юридический адрес и местонахождение)
- тип предприятия питания с указанием вместимости и его расположения (отдельно стоящее, встроенное и т.д.)
- специализация
- характеристика по мощности выпускаемой продукции и численности работников
- режим работы предприятия
- характеристика структурных помещений (торговых, складских, производственных и т.д.)
- характеристика технологического процесса (с полным, неполным циклом).
- сравнительный анализ с НД (соответствует или не соответствует СНиП, СанПиН),

### 2. Характеристика цех(а)ов

- перечень рабочих мест (по ассортименту выпускаемой продукции или по перечню перерабатываемого сырья (полуфабрикатов);
- перечень оборудования (вид, марка, количество, правила эксплуатации, техники безопасности), информацию можно представить в виде таблицы, инструкции по ТБ и ПБ перенести в приложения;
- инвентарь (перечень, назначение), информацию можно представить в виде таблицы;
- санитарно-гигиенические, требования (спец. одежда, режим уборки цеха, рабочего места);
- санитарные и строительные характеристики (место расположение, освещение, вентиляция, микроклимат, отделка стен, потолка, пола, размеры окон, дверей), информацию можно представить в виде таблицы;
- квалификация поваров, работающих в цехе, информацию можно представить в виде таблицы.

### 3. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции

- производственная программа цеха с анализом (по ассортименту, по сложности, количеству, и т.п.), информация представляется в виде таблицы;
- характеристика технологического процесса по приему, хранению, сырья, полуфабрикатов, по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции, информацию можно представить в виде схем;
- технологическая документация (ТТК, акты контрольных проработок, акты списания, заборные листы, требования в кладовую), информацию можно перенести в приложения;
- режим хранения (сроки, способы хранения, условия и t °С) и реализации сложной кулинарной продукции, информацию можно представить в виде таблицы;
- требования к сохранению качества готовой холодной продукции с указанием системы контроля, имеющейся на предприятии питания, информацию можно представить в виде таблицы.
- виды оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

### Выводы по освоенным компетенциям

- перечень ПК (по профессиональному модулю, по которому проходила практика по специальности);
- анализ практического опыта, умений, знаний, которые были освоены в ходе производственной практики.

### Приложения

(можно приложить к отчету любую информацию в виде таблиц, графиков, инструкций, схем, фотографий, соответствующую тематике отчета.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Профессиональный модуль «ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»**

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

1. Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес: \_\_\_\_\_

2. Время прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

3. Виды и объем работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ (ПК)	Объем часов	Кол-во дней
1.	Ознакомление с предприятием	6	1
2.	Приготовление, оформление и различные приемы отпуска продукции общественного питания массового изготовления.	18	3
3.	Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд массового питания.	18	3
4.	Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд массового питания.	18	3
5.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	18	3
6.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	18	3
7.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	18	3
8.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	18	3
9.	Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	12	2
10.	Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	12	2
11.	Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	12	2
12.	Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	12	2
ИТОГО		180	30

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходил(а) практику (по 5-ти бальной шкале)

№ п/п	Виды работ (ПК)	Оценка, подпись
	Ознакомление с предприятием	
2.	Приготовление, оформление и различные приемы отпуска продукции общественного питания массового изготовления.	
3.	Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд массового питания.	
4.	Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления. Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд массового питания.	
5.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	
6.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	
7.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	
8.	Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	
9.	Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	
10.	Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	
11.	Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	
12.	Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. Безопасная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления	

### ОТЗЫВ

Во время прохождения практики на предприятии студент (а) \_\_\_\_\_

Продемонстрировал (а) освоение общих компетенций (ответить да или нет):

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. должность)

Печать \_\_\_\_\_