

**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

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

Пономарева Л.И. / *Л.И. Пономарева* /

(должность, Ф.И.О.)

« 8 » октября 2024г



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

САМОХВАЛОВ С.В.

« 8 » октября 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

(по профилю специальности)

профессионального модуля

ПМ 06 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар»

**Специальность 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»**

Волгоград, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	14
3. Условия реализации программы	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вид деятельности) производственная практика	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»
ПК 6.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 6.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса,

	простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 6.3	Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.
ПК 6.4	Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для массового производства. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 6.5	Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы
ПК 6.6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.
ПК 6.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.

Спецификация ПК разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции			
ПК 6.1.-6.8.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; - требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
Раздел модуля 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов			
ПК 6.1	<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы 	<ul style="list-style-type: none"> - организация работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля приготовления качественной продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в

	повара	рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	<p>области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для; - возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; - правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента; - правила оформления заявок на склад
--	--------	---	---

Раздел модуля 3. Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша

ПК 6.2	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; 	<p>организация работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша. В соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля приготовления качественной
---------------	--	--	--

			<p>продукции работниками производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции; - последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для; - возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; - правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; - разнообразного ассортимента; - правила оформления заявок на склад
--	--	--	--

Раздел модуля 4. Приготовление супов и соусов

ПК 6.3	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать приготовление, готовить супы и соусы, в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса 	<ul style="list-style-type: none"> - организация работ по приготовлению супов и соусов. В соответствии с инструкциями и регламентами; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
--------	---	---	---

Раздел модуля 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы

ПК6. 4	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> организовывать приготовление, готовить блюда из рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса 	<ul style="list-style-type: none"> организация работ по приготовлению блюд из рыбы. В соответствии с инструкциями и регламентами; - последовательность выполнения технологических операций; - нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов;
--------	---	--	--

Раздел модуля 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

ПК 6.5	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	Организовывать приготовление, готовить блюда из мяса и домашней птицы, в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к	Организация работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы. В соответствии с инструкциями и регламентами; виды, правила безопасной эксплуатации технологического
--------	---	---	--

		<p>качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса 	<p>оборудования и производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента;
--	--	---	--

Раздел модуля 7. Приготовление холодных блюд и закусок

ПК 6.6	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда и закуски, в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса 	<p>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, закусок.
--------	---	--	---

Раздел модуля 8. Приготовление сладких блюд и напитков

ПК 6.7	Организация подготовки рабочих	Организовывать приготовление, сладкие блюда и напитки, в	Организация работ по приготовлению сладких блюд и
--------	--------------------------------	--	---

	мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	напитков; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; - правила оформления заявок на склад
	Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<p>Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовой кулинарной продукции.</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>	<p>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля приготовления качественной продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>- современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для;</p> <p>- возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>- правила утилизации отходов;</p> <p>- виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>- способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>- условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции 	<ul style="list-style-type: none"> разнообразного ассортимента; - правила оформления заявок на склад
--	--	--	--

1.1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- владения принципами организации приема, хранения сырья, полуфабрикатов и приготовления кулинарной продукции, а также приготовления кулинарной продукции для массового производства;

- определения качества и количества сырья для приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- контроля по соблюдению правил и режимов хранения сырья, полуфабрикатов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания, а также в предприятиях питания с организацией функционального питания, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- применения пряных овощей и пряностей;
- контроля выбора посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- осуществления контроля качества и безопасности кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- соблюдения санитарного режима приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- чтения и составления технологических карт;
- составления циклического меню с соблюдением последовательности расположения закусок, блюд по приемам питания;
- составления производственной программы для цехов;
- применения профессиональной терминологии;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также кулинарной продукции на предприятиях питания с организацией функционального питания;
- контроля подготовки и работы на весоизмерительных приборах;
- контроля по соблюдению санитарных требований к производственным цехам, охране труда, пожарной безопасности;
- адаптации к работе, быть способным к переменам;
- проведения контроля качеством уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, мойки посуды, инвентаря.

уметь:

- определять качество и количество сырья;
- контролировать способы и приемы обработки овощей, грибов, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы и дичи для приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- оценивать качество сырья, пищевых продуктов для приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- соблюдать последовательность операций при приготовлении кулинарной на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- соблюдать санитарный режим приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- определять степень готовности блюда;
- составлять простое меню, соблюдая принципы его составления;
- составлять производственную программу для производственных цехов;
- организовывать технологический процесс приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе и эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов;

- контролировать выбор посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с функциональным питанием;
- контролировать соблюдение санитарных требований к производственным цехам, к охране труда, пожарной безопасности.
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения производственных заданий, профессионального и личностного развития
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли и аттестационный лист, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли формы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

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 (преддипломная) 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.

Распределение прохождения практики по разделам и темам по времени прохождения (часам, дням) приведены в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия питания, обслуживающие социальный контингент потребителей (школы, детские сады, больницы, санатории, профилактории), оснащенные необходимыми средствами для проведения практических работ по освоению профессиональных компетенций по ПМ06.

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по профессии;
- План-график консультаций и проведения контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) 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 выполнения программы производственной практики и условий проведения практики организациями;
- контролирование выполнения требований по охране 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;
- выполнение обязанностей поваров функционального питания, в качестве дублера.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля ПМ06:

всего – производственной практики по специальности – **144** часов

в том числе:

- по разделу 1 Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции – 6 часов;
- по разделу 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов –12 часов;
- по разделу 3 Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша– 12 часов;
- по разделу 4 Приготовление супов и соусов – 18 часов;
- по разделу 5 Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы –30часов;
- по разделу 6 Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы–30часов;
- по разделу 7 Приготовление холодных блюд и закусок – 18часов;
- по разделу 8 Приготовление сладких блюд и напитков –18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Объем производственной практики (по профилю специальности)

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем часов
ПК 6.1-6.8 ОК.1-9	Раздел модуля 1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции	6
ПК 6.1. ОК.1-9	Раздел модуля 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов	12
ПК 6.2. ОК.1-9	Раздел модуля 3. Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша	12
ПК6.3. ОК.1-9	Раздел модуля 4. Приготовление супов и соусов	18
ПК6.4. ОК.1-9	Раздел модуля 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы	30
ПК6.5. ОК.1-9	Раздел модуля 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	30
ПК6.6. ОК.1-9	Раздел модуля 7. Приготовление холодных блюд и	18

	закусок	
ПК6.7. ОК.1-9	Раздел модуля 8. Приготовление сладких блюд и напитков	18
	Всего	144
	Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание производственной практики ПМ06

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) производственной практики	Виды работ и содержание выполнения работ	Кол-во часов
	Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции		6
	Вводное занятие	<p>Прохождение всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности на предприятии (базе практики).</p> <p>Ознакомление с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики.</p> <p>Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики).</p> <p>Ознакомление с требованиями системы качества, в том числе системой анализа, оценками и методами управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) при выполнении работ на предприятии (базе практики).</p> <p>Ознакомление с темами разделов тематического плана прохождения производственной практики и графиком прохождения (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам).</p> <p>Ознакомление студентов с ведением отчетности и критериями оценок по итогам производственной практики</p>	6
	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов		12
	2.Выполнение производственной деятельности по организации работ в овощном заготовочном цехе. Выполнение производственной деятельности по организации работ по	<p>Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места и приготовлению овощных полуфабрикатов. Отработать последовательность и правила выполнения действий при обработке традиционных овощей и грибов, приготовлении п/ф и блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь подбирать оборудование, инвентарь, посуду. Соблюдать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении полуфабрикатов, блюд из овощей и грибов. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,</p>	12