

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 11 от 06 июня 2023 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело**

**квалификация – специалист по поварскому и
кондитерскому делу**

Махачкала-2023

УДК 347.71(075)
ББКУ9(2)42я

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, руководитель основной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Рабочая программа производственной практики по профессиональным модулям разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Рабочая программа производственной практики для специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело размещена на сайте www.dgunh.ru

Атаева Т.А. Рабочая программа производственной практики для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2021 г., 22 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендована к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 20 мая 2023 г., протокол №10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид практики, способ и форма ее проведения	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	6
3. Место производственной практики в структуре образовательной программы.....	10
4. Объем практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах.....	11
5. Содержание практики.....	11
6. Форма отчетности по практике.....	15
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	15
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	17
8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	18
8.2. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	19
9. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при проведении практики	21
9.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения	21
9.2. Перечень информационных справочных систем:.....	21
9.3. Перечень профессиональных баз данных:	21
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	21

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Практика обучающихся является составной частью основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования при подготовке специалистов среднего звена. Практика осуществляется в целях формирования и закрепления профессиональных умений и навыков, полученных в результате теоретической подготовки, а также для изучения производственного опыта, приобретения организаторских навыков работы и формирования системы ключевых компетенций.

Вид практики- производственная;

Способ проведения практики – стационарная;

Форма проведения практики – непрерывная;

Место проведения практики – организации, соответствующие сфере профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник.

Практика проводится в организациях любых организационно-правовых форм, осуществляющих деятельность по профилю основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в том числе в их структурных подразделениях, предназначенных для проведения практической подготовки, с которыми у ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства» заключен договор о практической подготовке обучающихся / в структурных подразделениях ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства», предназначенных для проведения практической подготовки.

Направление на практику оформляется приказом ректора Университета с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Практика может быть организована полностью или частично с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий без непосредственного нахождения обучающегося на рабочем месте в профильной организации / структурном подразделении профильной организации / структурном подразделении ДГУНХ в формате дистанционной (удаленной) работы при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии с руководителями практики, как со стороны университета, так и со стороны профильной организацией.

При реализации производственной практики образовательная деятельность организована в форме практической подготовки.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Прохождение практики предусматривает, в том числе при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии:

в рамках освоения ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- контактную работу: групповые консультации, зачет – 1 час;
- иную форму работы студента во время практики (работа во взаимодействии с руководителем от профильной организации – 72 часа).

в рамках освоения ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- контактную работу: групповые консультации, зачет – 1 час;
- иную форму работы студента во время практики (работа во взаимодействии с руководителем от профильной организации – 144 часа).

в рамках освоения ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- контактную работу: групповые консультации, зачет – 1 час;
- иную форму работы студента во время практики (работа во взаимодействии с руководителем от профильной организации – 108 часов).

в рамках освоения ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- контактную работу: групповые консультации, зачет – 1 час;
- иную форму работы студента во время практики (работа во взаимодействии с руководителем от профильной организации – 72 часа).

в рамках освоения ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- контактную работу: групповые консультации, зачет – 1 час;

- иную форму работы студента во время практики (работа во взаимодействии с руководителем от профильной организации – 108 часов).

в рамках освоения ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- контактную работу: групповые консультации, зачет – 1 час;

- иную форму работы студента во время практики (работа во взаимодействии с руководителем от профильной организации – 108 часов).

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель производственной практики является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для освоения квалификации техника-технолога в рамках профессиональных модулей ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основным видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Процесс прохождения производственной практики направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,

	оценивать их эффективность и качество.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА</i>	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</i>	
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</i>	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И</i>	

<i>ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</i>	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</i>	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление,

	подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА</i>	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

3. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика является частью ОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика является обязательным этапом обучения специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и предусматривается учебным планом в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика базируется на изучении междисциплинарных курсов «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и изделий сложного ассортимента», «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и изделий сложного ассортимента», «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», «Организация процессов приготовления,

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента», «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента», «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала».

Прохождение производственной практики необходимо для успешного прохождения преддипломной практики и ГИА.

4. Объем практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах

Количество недель/часов на освоение программы производственной практики - 17 недель/612 часов,

в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 – 72 часа;

в рамках освоения ПМ.02 – 144 часа;

в рамках освоения ПМ.03 – 108 часов;

в рамках освоения ПМ.04 – 72 часа;

в рамках освоения ПМ.05 – 180 часов;

в рамках освоения ПМ.06 – 108 часов;

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации в виде защиты отчета по практике.

Сроки практики для обучающихся определяются учебным планом и календарным учебным графиком по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

5. Содержание практики

Содержание производственной практики направлено на овладение студентами профессиональной деятельности по специальности, закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний, полученных при изучении дисциплин общепрофессионального и специального циклов. Содержание практики предполагает приобретение первоначального практического опыта, развитие профессионального мышления, а также овладение первоначальным профессиональным опытом, проверку профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста.

Структура и содержание программы производственной практики направлены на решение преимущественно конкретных задач прикладного, практического характера в сфере общественного питания.

Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Содержание видов работ
<i>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>		

<p>МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и изделий сложного ассортимента</p>	<p>72</p>	<p>Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию. Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.</p> <p>Работа со сборником рецептов, справочной литературой; составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач. Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей», «Сравнительный анализ пищевой ценности различных рыбы», «Сравнительный анализ пищевой ценности различных туш говядины, баранины, ягнят»,</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации», «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации», «Требования к качеству полуфабрикатов из различных туш говядины, баранины, ягнят; сроки реализации» «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации».</p> <p>Расчет сырья, определение количества порций. Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов.</p>
<p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и изделий сложного ассортимента</p>		
<p>Всего часов</p>	<p>72</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p><i>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></p>		
<p>МКД 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>144</p>	<p>Разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>Контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>		

Всего часов	144	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<i>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
МКД 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
МКД 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Всего часов	108	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<i>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; Организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; Приготовить сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<p>Оформить и отделать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;</p> <p>Контролировать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>Организовать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Изготовить различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформить кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами.</p>
Всего часов	72	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<i>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	108	<p>Рассчитать массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>Приготовить сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>Приготовить отделочные виды теста для сложных холодных десертов;</p> <p>Оформить и отделать сложные холодные и горячие десерты;</p> <p>Проконтролировать качество и безопасность готовой продукции.</p>
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Всего часов	108	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<i>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>		
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	108	<p>Изучить краткую характеристику предприятия</p> <p>Проанализировать организационно-управленческую структуру предприятия</p> <p>Проанализировать финансово-экономическую деятельность предприятия</p> <p>Проанализировать систему управления персоналом</p> <p>Разработать рекомендации по совершенствованию деятельности структурного подразделения</p>
Всего часов	108	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

6. Форма отчетности по практике

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является:

- дневник по практике;
- аттестационный лист;
- характеристика на обучающегося от организации.
- отчет обучающегося по практике.

Дневник по практике включает в себя индивидуальное задание для обучающегося, выполняемое в период практики; рабочий график (план) проведения практики; ежедневные краткие сведения о проделанной работе, каждая запись о которой должна быть завизирована руководителями практики. Дневник заполняется в ходе практики, с ним обучающийся должен явиться в профильную организацию.

Аттестационный лист по практике содержит сведения по оценке освоенных обучающимся в период прохождения практики общекультурных / универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций. Аттестационный лист заполняется и подписывается руководителем практики от Университета.

Характеристика на обучающегося, проходившего практику заполняется и подписывается руководителем практики от профильной организации;

Отчет по практике представляет собой итоговый письменный отчет, составленный в ходе практики. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы и задания практики. В отчете отражаются итоги деятельности обучающихся во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями задания, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Формой промежуточной аттестации обучающихся по практике является зачет с оценкой. По результатам проверки отчетной документации и собеседования выставляется оценка. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится руководителем практики от Университета / комиссией по проведению промежуточной аттестации, в состав которой помимо руководителя практики могут включаться педагогические работники кафедры, по которой обучающимися осуществляется прохождение соответствующей практики, представители организаций и предприятий, на базе которых проводилась практика, с занесением результатов в ведомость промежуточной аттестации и в зачетную книжку обучающегося (либо указать иную форму промежуточной

аттестации по результатам практики. Например, «Защита отчета проводится публично на заседании кафедры по приему защиты отчетов по практике. На защите могут присутствовать все желающие, которые вправе задавать обучающемуся вопросы по теме.», или «Отчет, допущенный к защите руководителем практики от Университета, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей выпускающей кафедры.», или «Защита отчета по практике предусматривает оценку, которая выставляется по четыре балльной шкале»).

При выставлении оценки учитываются содержание, качество отчета по практике, аккуратность и правильность его оформления, правильность и полнота ответов на вопросы, задаваемые во время процедуры защиты отчета, характеристика руководителя от профильной организации, оценка, данная обучающемуся руководителем практики от ДГУНХ в аттестационном листе.

Критерии оценки практики:

Шкала оценок	Показатели	Критерии
Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)	1. Соответствие содержания отчета требованиям программы практики; 2. Структурированность и полнота собранного материала; 3. Полнота устного выступления, правильность ответов на вопросы при защите	При защите отчета студент продемонстрировал глубокие и системные знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на поставленные вопросы. Студент получил положительный отзыв от руководителя
Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)		При защите отчета студент показал глубокие знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Студент ответил на поставленные вопросы, но допустил некоторые ошибки, которые при наводящих вопросах были исправлены. Студент получил положительный отзыв от

		руководителя
Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)		Отчет имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность его изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя имеются существенные замечания.
Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)		Отчет не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает установленным требованиям. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В отзыве руководителя имеются существенные критические замечания.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, содержатся в приложении к ООП СПО – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/точек доступа
I. Основная учебная литература				
1.	Богушева, В.И.	Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 376 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037
2.	Васюкова, А.Т.	Справочник повара : учебное пособие	Москва : Дашков и К°, 2020. – 496 с	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781
3.	Рагель, С.И.	Технология приготовления пищи : учебное пособие	Минск : РИПО, 2018. – 604 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505
4.	<i>Чижикова, О. Г.</i>	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с.	https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-423384
II. Дополнительная литература				
а) Дополнительная учебная литература				
1.	. Н.И. Давыденко, Г.И. Шевелева, Р.З. Григорьева, А.И. Уржумова и др	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие	Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 108 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227
2.	Апет, Т.К.	Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие	Минск : РИПО, 2019. – 351 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599895
3.	Богачева А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 265 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046
4.	Богачева А.А., Пичугина О.В.,	Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055
5.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054
6.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 225 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048
7.	Богачева А.А.,	Приготовление блюд и	Ростов-на-Дону :	https://biblioclub.ru/ind

	Пичугина О.В., Кучеренко А.А., Алхасова Д.Р.	гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебник	Феникс, 2018. – 213 с.	ex.php?page=book&id=486043
8.	Василенко, З.В.	Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие	Минск : РИПО, 2019. – 273 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126
9.	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие	– Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056
10.	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 275 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045
11.	Ратушный А.С. , Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания : учебник	Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162
12.	Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.04) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 311 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053

б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)

	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/)
	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031)
	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом 26 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)
	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173383)

в) Периодические издания

1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»
2.	Научно-практический журнал «Вопросы питания»
3.	Научно-практический журнал «Питание и общество»

г) Информационные базы данных

1.	Н.И. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2012 www.knigafund.ru
2.	Л.С. Кузнецова, Л.Ю. Сиданова, Технология производства мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2011 www.knigafund.ru

8.2. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
2. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html> - Все для общепита в России

3. <http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог
4. www.businesspress.ru- Деловая пресса. Электронные газеты
5. www.consultant.ru - Консультант Плюс
6. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
7. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
8. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
9. <http://lojechka.ru/> - здоровое питание детей
10. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
11. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
12. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
13. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
14. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
15. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
16. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
17. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу
18. <http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
19. <http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
20. <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
21. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.
22. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!
23. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
24. <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
25. <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
26. <http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.

27. <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру
28. <http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy>
29. <http://www.studfiles.ru>
30. <http://prozakon.su/a364>
31. <http://pda.coolreferat.com/>
32. www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
33. www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
34. <http://blinec.ru> - Рецепты блинов.
35. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

9. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при проведении практики

9.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 10 Professional
- Антивирус Kaspersky Endpoint 10
- Microsoft Office Professional

9.2. Перечень информационных справочных систем:

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

9.3. Перечень профессиональных баз данных:

1. <http://www.cooook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
2. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
3. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
4. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Для проведения консультаций и приема зачета по производственной практике используются следующие специальные помещения:

Помещение для самостоятельной работы (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2, литер Б, этаж 4, помещение 1),

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду

