

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакским
филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»
С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2019

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик:

Макарцев О.А. – мастер производственного обучения первой категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол №_____ от «_____» 2022г.

Председатель МК

_____ О.В. Зекина

СОГЛАСОВАНО с работодателем

АО «ТОК «Судак»

Начальник отдела питания

_____ Н.В. Ушатова

«_____» 2022г.

МП

@ Макарцев Олег Анатольевич – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	18
6. ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ02.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

С целью овладения данным видом деятельности, обучающийся в ходе производственной практики должен:

Иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов

- приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведение расчетов с потребителями.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе религиозных.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе религиозных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- порционировать (комплектовать), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики: 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен освоить следующие компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
--	--

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре,, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участи в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека, уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношения со своими детьми и их финансового содержания

ЛР13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящихся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с

использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы производственной практики

№п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации хранению холодных и горячих десертов, напитков	60
2	Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	66
3	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	42
4	Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	6
5	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	6
6	Тема 4.2 Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12
7	Тема 5.1 Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	12
8	Тема 5.2 Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
всего		216

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Наименование тем учебной практики	Объем часов
1	2	3
	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	216
	Раздел УП 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места повара. Оценка качества продуктов органолептическим способом, подбор оборудования, производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	6
	Раздел УП 2. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	60
Тема 2.1Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание 2. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод. Оценка качества готовых блюд. 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: фруктов в сиропе. Оценка качества готовых блюд. 4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд. Приготовление и оформление холодных сладких блюд: компотов . Оценка качества	6 6 6

	готовых блюд.	
	5. Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд: киселей. Оценка качества готовых блюд.	6
	6 .Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд: желе. Оценка качества готовых блюд.	6
	7. Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд: муссов. Оценка качества готовых блюд.	6
	8.Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд: кремы. Приготовление мороженого. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	6
	9.Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд: самбуки. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	6
	10.Технологический процесс приготовления мороженого. Оценка качества готовых блюд. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	6
	11. Приготовление холодных десертов. Оценка качества готовых блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6
Раздел УП 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		66
3.1Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	
	12.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд: суфле.Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	6
	13.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд: пудинги.Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	6

	14.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте.Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	6
	15.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки печеные со сливками взбитыми.Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	6
	16.Приготовление, оформление горячих сладких десертов: штруделя. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	6
	17.Приготовление, оформление горячих сладких десертов: чизкейки. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	6
	18.Приготовление, оформление горячих сладких десертов: шарлотки. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	6
	19.Приготовление, оформление горячих сладких десертов: флабирированных фруктов. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	6
	20.Приготовление, оформление горячих сладких десертов: блинчиков фламбе. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	6
	21.Приготовление горячих сладких десертов: тирамису. Правила оформления и отпуска горячих сладких десертов. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	6
	22.Приготовление горячих сладких десертов: фондю. Правила оформления и отпуска горячих сладких десертов. Оценка качества готовых блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	6

Раздел УП 4 Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		42
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	Содержание 23. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков: свежеотжатые соки. Варианты подачи холодных напитков. 24. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков: фруктово-ягодные прохладительные напитки . Варианты подачи холодных напитков. 25. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков: лимонады . Варианты подачи холодных напитков. 26. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков: крюшоны. Варианты подачи холодных напитков. 27. Приготовление и отпуск холодных напитков: смородиновые компоты. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска. 28. Приготовление и отпуск холодных напитков: холодные чай и кофе. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска. 29.Приготовление и отпуск холодных напитков: коктейли. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска.	6 6 6 6 6
Раздел УП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		42
Тема 5.1 Приготовление, подготовка к	30.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков: чай. Способы подачи чая. Правила оформления и отпуска, температура подачи .	6

реализации горячих напитков	31.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков кофе. Способы варки кофе, способы подачи кофе. Правила оформления и отпуска, температура подачи.	6
	32.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков: горячий шоколад. Правила оформления и отпуска горячих напитков, температура подачи горячих напитков.	6
	33.Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков: какао. Правила оформления и отпуска горячих напитков, температура подачи горячих напитков.	6
	34. Приготовление горячих напитков: сбитень, узвар. Правила оформления и отпуска горячих напитков, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска.	6
	35. Приготовление горячих напитков: грот, пунш. Правила оформления и отпуска горячих напитков, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска.	6
	36. Приготовление горячих напитков: глинтвейн. Правила оформления и отпуска горячих напитков, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска.	6
Всего		216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

- 1 ФГОС СПО по специальности/профессии
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ
5. Программа практики
6. Договор с предприятием
7. Распоряжение на практику
8. Направление на практику
9. Отчет по производственной практике
10. Характеристика обучающегося
11. Аттестационный лист
12. Дневник для прохождения практики

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемыми видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2021. -400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2018. -320 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019-160 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2019. - 336с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019. -256 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, М.: ИЦ «Академия», 2019. - 432 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2019. -512 с.

8. Филин А.Н. Русская кухня от Президента Национальной гильдии шеф-поваров. М.: ООО «Медиа группа « Ресторанные ведомости», 2019-152с.: ил.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 2013 ОИЦ «Академия»

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.

3. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014. - 272 с.

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. М.:ИЦ «Академия», 2013.-192 с.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), <http://povary.ru>, [http:// vkus.by](http://vkus.by).

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4.<http://www.iprbookshop.ru>. — ЭБС «IPRbooks»

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение производственной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподавателей дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся

профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3.2. Требования к руководителям практики от организации:

Руководителям практики от организации может быть:

1. Преподаватель спец дисциплины
2. Мастер производственного обучения

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- Наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- Наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- Полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретённых обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объём работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчётной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучавшемуся, который полностью выполнил намеченную на период практике программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчётной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять её на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчёта документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучавшемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчёта, допускал ошибки в ходе проведения практики.

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя
2022-2023		Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональной подготовки Протокол № 1 от 25.10 2022г.	