

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Актанышский технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ АТТ  
Т. Я. Шамсунова  
«29» 08 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения очная  
Нормативный срок обучения 3 года 10 мес.  
На базе основного общего образования  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2023г.

Рабочая программа по производственной подготовке (производственная практика) ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20.12.2016 N 44828).

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Примерной программы профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30.11.2022г.);

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦК специальных дисциплин

от «08 » сентября 2023г. Протокол №2

Локального акта от 29 августа 2023 г. Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ профессиональных модулей

- Рабочей программы воспитания, утвержденной 29 августа 2023г.

Председатель ЦК специальных дисциплин  Л.Р.Валиева

Рабочая программа профессиональной подготовки (производственная практика) ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Рассмотрена и принята педагогическим советом

от «29»августа 2023г. Протокол №1

Согласовано

Директор ООО Стриж

 Ханов И.А.

« 13 » 12 2023г.

МП



## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)                 | 8  |
| 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)         | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)          | 13 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ                                                                                    | 16 |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

## **1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (производственной практики)**

Цели и задачи практической подготовки (производственная практика) - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (производственная практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

### **1.1.1 Перечень Общих компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                               |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07.     | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                        |
| ОК 09.     | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 10.     | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                   |
| ОК 11.     | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                  |

### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>                                                                                 |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 1       | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента             |
| 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 |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</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, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Уметь</b>                   | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| <b>Знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |

1.1.4 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

| Код личностных результатов реализации программы воспитания | Личностные результаты реализации программы воспитания                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»                                                                                                                                              |
| ЛР7                                                        | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                                                                        |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ЛР13                                                       | Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности                                                                                                                                                            |
| ЛР14                                                       | Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                                                                                                                                                                                                                   |
| ЛР15                                                       | Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем                                                                                                                                                                             |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

### 2.1. Структура практической подготовки (производственная практика)

| Коды профессиональных и общих компетенций | Код личностных результатов реализации программы воспитания   | Наименования разделов профессионального модуля                                                                                                   | Суммарный объем нагрузки, час | Наименование оценочного средства |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| ПК 1.1-1.4<br>ОК 01-07,<br>09-11.         | ЛР2, ЛР3,<br>ЛР4, ЛР9,<br>ЛР10, ЛР11,<br>ЛР13, ЛР14,<br>ЛР15 | <b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 18                            | Отчет по практике                |
| ПК 1.1-1.4<br>ОК 01-07,<br>09-11.         | ЛР2, ЛР3,<br>ЛР4, ЛР9,<br>ЛР10, ЛР11,<br>ЛР13, ЛР14,<br>ЛР15 | <b>Раздел 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции   | 42                            |                                  |
| <b>Всего</b>                              |                                                              |                                                                                                                                                  | <b>60</b>                     |                                  |

Общая трудоемкость практической подготовки (производственная практика) составляет 10 дней, 60 часов.

## 2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (производственная практика) профессионального модуля (ПМ)

| №<br>п/п                                                                                                                                 | Темы                                                                                                       | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем<br>времени<br>(в часах) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1                                                                                                                                        | 2                                                                                                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4                             |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                         |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |
| МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                       |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 18                            |
| 1                                                                                                                                        | Тема 1.1.<br>Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.<br>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.<br>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 9                             |
| 2                                                                                                                                        | Тема 1.2.<br>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 9                             |
| 3                                                                                                                                        | Тема 1.3.<br>Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |
| Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |
| МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                   |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 48                            |
| 4                                                                                                                                        | Тема 2.1<br>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов                               | 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.<br>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.<br>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.<br>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции | 12                            |
| 5                                                                                                                                        | Тема 2.2. Обработка, подготовка, приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6                             |
| 6                                                                                                                                        | Тема 2.3<br>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |

|       |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 7     | <b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).<br>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос | 6  |
| 8     | <b>Тема 2.5</b><br>Обработка, подготовка мяса диких животных                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 18 |
| 9     | <b>Тема 2.6</b><br>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| 10    | <b>Тема 2.7</b><br>Обработка и подготовка пернатой дичи                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| 11    | <b>Тема 2.8</b><br>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| Всего |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 60 |

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

#### **3.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики**

Обязательным условием организации и проведения производственной практики является наличие следующей документации:

- программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»;
- программа производственной практики;
- сборник нормативно-правовых документов (ТК, ТТК, Калькуляционные карточки).

#### **3.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики**

Практическая подготовка (производственная практика) проводится в профильных организациях на основе договора, заключаемых между Техникумом и профильными организациями, предоставляющие базы для прохождения практики. Закрепление баз практик осуществляется заместителем по учебно-производственной работе на основе прямых связей, договоров с профильными организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

#### **3.3 Требования руководителям профильных организаций и руководителю практической подготовки (производственная практика)**

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и базы практики.

Производственная практика проводится в соответствии с программой.

Перед началом практики руководители практики проводят вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, знакомят студентов с целями и задачами каждого этапа учебной практики.

В период практики руководители практики обеспечивают выполнение графика прохождения практики; проводят согласно календарно- тематическому плану практические занятия; осуществляют постоянный контроль за работой практикантов, качеством выполненных заданий, уровнем приобретенных умений навыков, оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации.

По окончании практики руководители практики оценивают результаты выполнения практикантами программы практики и оформляют аттестационные документы.

##### **3.3.1 Руководство практической подготовкой**

Общее руководство и контроль за практической подготовкой от Техникума осуществляет заместитель по учебно-производственной работе. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики, назначенным приказом директора Техникума.

##### **3.3.2 Руководитель практики:**

- заключает договора с профильными организациями различного типа, предоставляющие необходимые условия для реализации программ производственной практики;
- разрабатывает рабочие программы учебной и производственной практик;
- проводит инструктаж по технике безопасности обучающихся;
- распределяет студентов на рабочие места;
- осуществляет методическое руководство и контроль за прохождением практики;
- наблюдает за работой студентов во время реализации программы практики, анализирует и оценивает ее совместно со специалистами базовых предприятий;

- готовит документацию по итогам производственной практики;
- осуществляет контроль за ведением документации студентами.

3.3.3 Руководители профильных организаций – баз практики при проведении практической подготовки (производственной практики) в соответствии с договором, заключенным с Техникумом:

- обеспечивают необходимые условия для успешного прохождения производственной практики и осуществляют общее руководство ею;
- контролируют работу специалистов – работников баз практики с практикантами.

3.3.4 Работники баз практики:

- знакомят студентов с планированием работы в организации и учреждении;
- проводят демонстрации видов деятельности по специальности;
- присутствуют на рабочем месте, консультируют студентов, анализируют планы предстоящей практической деятельности и выполнение студентом заданий, соответствующих программе практики, и выставляют оценки.

#### **3.4 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

В период практической подготовки (производственной практики) профильная организация проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

Контроль за ходом практической подготовки (производственная практика) осуществляют заведующий по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале практической подготовки (производственной практики). Результат производственной практики вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики:

- договор с профильной организацией;
- заполненный дневник;
- индивидуальное задание на практику;
- аттестационный лист;
- характеристика на практиканта;

Формой отчетности студента по практической подготовке (производственная практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (производственная практика) должна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

#### **4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовке (производственная практика)**

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист

включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

#### **4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (производственная практика)**

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Актанышский технологический техникум».

Предметом оценки по практические подготовки (производственная практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практические подготовки (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (производственная практика) завершается защитой отчета, выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителем практики ГАПОУ «Актанышский технологический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики

Критерии оценки за практические подготовки (производственная практика)

- оценка руководителя практики за выполненные задания;
- оформление отчетной документации:
- правильное выполнение задания;
- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;
- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ представления);
- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

**ОТЧЕТ**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ. 01: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»**

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения производственной практики (по профилю специальности):

---

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Руководитель практики

от предприятия:

М.П.

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Руководитель практики

от техникума:

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

20\_\_

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы \_\_\_\_\_ курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику по Профессиональному модулю 01: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в объеме **60** часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

Наименование организации

**Виды и качество выполнения работ**

| Код ПК  | Код ОК  | Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время учебной практики                                                                                 | Качество выполнения работ | Подпись руководителя |
|---------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| ПК 1.1. | ОК 1-11 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |                           |                      |
| ПК 1.2. | ОК 1-11 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             |                           |                      |
| ПК 1.3. | ОК 1-11 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                   |                           |                      |
| ПК 1.4. | ОК 1-11 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          |                           |                      |

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (по профилю специальности)**

За время производственной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ: \_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / Ф.И.О.,  
должность

М.П.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Актанышский технологический техникум»

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
на производственную практику**

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

студента \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Группы \_\_\_\_\_ Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.
5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос

Календарные сроки практики с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Задание выдал: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

**ПРИЛОЖЕНИЕ Г**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Актанышский технологический техникум»**

**Утверждаю**  
**Зав по УПР:**

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**План-график прохождения производственной практики**

| №<br>п/п                                                     | Наименование тем                                                                                                  | Кол-во<br>часов | Календарные<br>сроки |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|
|                                                              | Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию                                         | 1               |                      |
| 1                                                            | Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                     | 5               |                      |
| 2                                                            | Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них                                    | 6               |                      |
| 3                                                            | Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов                                               |                 |                      |
| 4                                                            | Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов                                                  | 6               |                      |
| 5                                                            | Обработка, подготовка, приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы                           |                 |                      |
| 6                                                            | Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента                                   | 12              |                      |
| 7                                                            | Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 12              |                      |
| 8                                                            | Обработка, подготовка мяса диких животных                                                                         | 18              |                      |
| 9                                                            | Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента         |                 |                      |
| 10                                                           | Обработка и подготовка пернатой дичи                                                                              |                 |                      |
| 11                                                           | Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента          |                 |                      |
| Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета |                                                                                                                   |                 |                      |

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО студента)

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО руководителя практики)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Актанышский технологический техникум»

**ДНЕВНИК**

**производственной практики (по профилю специальности)**

по получению профессиональных навыков и умений

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

---

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в  
следующие сроки: с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

\_\_\_\_\_  
(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

---

20\_\_

## ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

ГАПОУ «Актанышский технологический техникум», студент(ка) \_\_\_\_\_ курса, группы  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику (по профилю специальности)  
с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

в \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

### 1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАННЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня,  
3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо,  
5 - качество выражено в максимальной степени,

|                                                              |   |   |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| Ориентированность на работу в _____                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Профессиональные знания                                      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Профессиональные навыки работы                               | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Качество выполнения заданий                                  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Способность к освоению знаний, навыков                       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Доброжелательность, умение общаться с клиентами              | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Чувство ответственности                                      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Готовность выполнять дополнительную работу                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Внешний вид                                                  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива         | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Умение применять знания на практике                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

### 2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя  
на \_\_\_\_\_  
(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Руководитель подразделения \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Наставник \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

М.П. « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

