



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ

Начальник колледжа  
С.М. Карпович

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МО – 43.02.15.УП.РП**

РАЗРАБОТЧИКИ

Механико- технологическое отделение

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ВЕРСИЯ

V.1

ГОД РАЗРАБОТКИ

2022

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| 1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....                                     | 3  |
| 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....                               | 7  |
| 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....                           | 9  |
| 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....                               | 14 |
| 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..... | 18 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....   | 24 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....   | 26 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....   | 31 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....   | 32 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 5.....   | 33 |

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки, в части освоения основного вида 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|---|

|  |
|--|
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |
|--|

Программа разработана на основе:

- ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г. по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 51, «Повар» (3-4 разряда), утвержден постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 года N 30;

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. №610н (Зарегистрировано в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г.);

- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

Положения об организации и проведении практики обучающихся колледжа, осваивающих основные профессиональные образовательные программы по ФГОС СПО утвержденного начальником колледжа от 24 января 2020 г.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК).

### 1.2. Цели и задачи учебной практики-требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

*уметь:*

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей 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;
- 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;

- проводить расчеты по формулам;

- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.

*иметь практический опыт:*

- разработке ассортимента полуфабрикатов;

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

- 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;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов.

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- 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;

- 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;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов

- подготовки рабочего места и сырья для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;

- приготовления и презентованя п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

всего – 10 недель(360 часов).

Освоение профессионального модуля ведется после изучения общепрофессиональных дисциплин.

Учебная практика реализуется в организациях, имеющих подразделения соответствующие видам профессиональной деятельности, заложенных в ФГОС СПО специальности. Учебная практика может проводиться в организациях, на УПС, на судах, выведенных из эксплуатации, или в структурных подразделениях колледжа.

Практика осуществляется на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем.


## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар), в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями:

| Код   | Наименование результата обучения   |
|---|--|
| <b>Профессиональные компетенции</b>   |  |
| <b>ВД 1</b>   | <b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>   |
| 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   |
| <b>ВД 2</b>   | <b>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</b>             |
| 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  |
| <b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b> |  |
| ПК.7.1  | Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий  |
| ПК 7.2  | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд   |
| ПК.7.3  | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов.   |
| ПК 7.4  | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.  |
| <b>Общие компетенции</b>  |  |
| ОК 01   | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |

| Код                                 | Наименование результата обучения   |
|-------------------------------------|--|
| <b>Профессиональные компетенции</b> |  |
| 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 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.  |



|  |                            |             |        |
|--|----------------------------|-------------|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |             |        |
| РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ   |                            |             |        |
| Файл: МО – 43.02.15 УП.РП  | Год начала подготовки:2022 | Версия: V.1 | С.9/33 |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Структура учебной практики

| Семестр       | Наименование учебной практики | Наименования видов работ учебной практики.   | Всего часов |
|---------------|-------------------------------|--|-------------|
| 3 семестр     | УП.01.01.                     | ПМ.01 (МДК.01.01) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПМ.01) ПК 1.1 – ПК 1.4, ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11  | 72          |
| 4 семестр     | УП.02.01.                     | ПМ,02.(МДК .02.01) 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.(ПМ.02) ПК 2.1 – ПК 2.8, ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11 | 252         |
| 5 семестр     | УП.07.01.                     | ПМ.07 (МДК.07.01)Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.(ПМ.07) ПК 7.1 – ПК 7.4, ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11  | 36          |
| <b>Всего:</b> |                               |  | <b>360</b>  |

#### 3.2 Тематический план учебной практики

| Коды профессиональных компетенций             | Наименования разделов учебной практики  | Всего часов (макс. Учебная нагрузка) | Объем времени, отведенный на освоение разделов учебной практики |                                   |                        |
|---|---|--------------------------------------|---|-----------------------------------|------------------------|
|   |   |                                      | Обязательная учебная нагрузка обучающегося                      |                                   | Самостоятельная работа |
|   |   |                                      | Всего, часов  | в т. ч. планируемые работы, часов | Всего, часов           |
| 1   | 2   | 3                                    | 4   | 5                                 | 6                      |
| ПК 1.1 -ПК 1.4, ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11  | Раздел 1. Выполнение работ по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента   | 72                                   | 72  | 72                                | -                      |
| ПК 2.1 -ПК 2.8, ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11  | Раздел 2. Выполнение работ по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 252                                  | 252   | 252                               | -                      |
| ПК 7.1 - ПК 7.4, ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11 | Раздел 3. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)  | 36                                   | 36  | 36                                |                        |
| <b>Всего:</b>                                 | <b>360</b>  | <b>360</b>                           | <b>360</b>  |                                   |                        |



## 3.3 Содержание учебной практики

| Наименование разделов и тем практики   | Виды работ  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| <b>УП.01.01 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>   |   |             |                  |
| <b>УП 01.01 Учебная практика на предприятии общественного питания</b>  |   | <b>72</b>   |                  |
| Тема 1. Разработка ассортимента полуфабрикатов   | Виды поварских работ  | 12          | 2                |
|  | Выполнение работ по изучению и освоению:<br>1) характеристики предприятия –1 час;<br>2) правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков - 5 час.<br>3) разработки ассортимента полуфабрикатов-6  | 12          | 2                |
| Тема 2 Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов Расчет массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов                    | Виды поварских работ  | 24          | 2                |
|  | Выполнение работ по изучению и освоению:<br>1) технологической характеристики мясного, рыбного, нерыбного водного сырья, кроликов, дичи и птицы и сырья растительного происхождения- 12 час.<br>2)разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов-12 час. | 24          | 2                |
| Тема 3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами | Виды поварских работ  | 6           | 2                |
|  | Выполнение работ по изучению и освоению:<br>организации работы мясного, рыбного, птицецехового и овощного цехов- 6 час.   | 6           | 2                |
| Тема 4 Подбор в соответ-   | Виды поварских работ  | 18          | 2                |



| Наименование разделов и тем практики  | Виды работ  | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| ствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного  | Выполнение работ по изучению и освоению:<br>1) технологического процесса механической кулинарной обработки мяса и субпродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, овощей, плодов, грибов; производства и ассортимента полуфабрикатов сложного ассортимента -12 час.<br>2) подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента -6 час. | 18          | 2                |
| Тема 5 Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности  | Виды поварских работ<br>Выполнение работ по изучению и освоению:<br>1) упаковке готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности – 3 час.<br>2) хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности -3 час.   | 6           | 2                |
| Тема 6 Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов  | Виды поварских работ<br>Выполнение работ по изучению и освоению:<br>1) контроля качества и безопасности обработанного сырья – 2 час;<br>2) контроля качества и безопасности полуфабрикатов – 2 час;   | 4           | 2                |
| Тема 7 Контроль хранения и расхода продуктов.   | Виды поварских работ<br>Выполнение работ по изучению и освоению:<br>1) контроля хранения и расхода продуктов – 2 час  | 2           | 2                |
| <b>УП 02.01</b> 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 |   | 252         |                  |
| <b>Учебная практика на предприятии общественного питания</b>  |   | <b>252</b>  |                  |
| Тема 1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | Виды поварских работ<br>Выполнению работ по изучению и освоению:<br>1) характеристики предприятия – 1 час;<br>2) товароведческой характеристики сырья – 29 час;<br>3) разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания-12 час;  | 42          | 2                |
| Тема 2 Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания   | Виды поварских работ<br>Выполнение работ по изучению и освоению:<br>1) Разработки рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания -12 час;<br>2) Адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продук-   | 24          | 2                |



| Наименование разделов и тем практики  | Виды работ  | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| ния   | ции, вида и формы обслуживания -12 час.   |             |                  |
| Тема 3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами 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 | Виды поварских работ  | 162         | 2                |
|   | Выполнение работ по изучению:<br>1) организации работы горячего цеха – 24 час;<br>2) организации работы соусного отделения горячего цеха -12 час<br>Выполнение работ по изучению и освоение приготовления:<br>1) горячих блюд (супов, соусов, вторых блюд) -90 час;<br>2) кулинарных изделий -12 час;<br>3) закусок сложного ассортимента -24 час | 162         | 2                |
| Тема 4 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности  | Виды поварских работ  | 12          | 2                |
|   | Выполнение работ по изучению и освоению:<br>1) упаковки готовой продукции с учетом требований к безопасности – 6 час;<br>2) хранению готовой продукции с учетом требований к безопасности – 6 час;  | 12          | 2                |
| Тема 5 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов   | Виды поварских работ  | 6           | 2                |
|   | Выполнение работ по изучению и освоению проведения контроля качества и безопасности готовой сложной кулинарной продукции на предприятии при приготовлении ее – 6 час.   | 6           | 2                |
| Тема 6 Контроль хранения и расхода продуктов  | Виды поварских работ  | 6           | 6                |
|   | Выполнение работ по изучению и освоению проведения контроля хранения и расхода продуктов – 6 час.   |             |                  |
| <b>УП.07.01 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>   |   |             |                  |
| <b>УП 07.01 Учебная практика на предприятии общественного питания</b>   |   | <b>36</b>   |                  |



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО – 43.02.15 УП.РП

Год начала подготовки:2022

Версия: V.1

С.13/33

| Наименование разделов и тем практики  | Виды работ   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| Тема 1 Подготовка рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов | Виды поварских работ   | 16          | 2                |
|   | Выполнение работ по изучению и освоению умений подготовки рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов – 16 ч                             | 16          | 2                |
| Тема 2 Приготовление и презентация п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов                 | Виды поварских работ   | 20          | 2                |
|   | Выполнение работ по изучению и освоению умений приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь – 20 ч | 20          | 2                |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1 Общие требования к организации учебной практики

Организацию подготовки обучающихся к практике, выдачу необходимых документов и установление форм отчетности по результатам практики осуществляет колледж.

Учебная практика проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса учебного заведения на данный учебный год, и организуется отделом практического обучения колледжа совместно с заведующим учебного отделения.

Обучающиеся заочной формы обучения все виды практик проходят самостоятельно.

Распределение обучающихся по рабочим местам в мастерской производится при участии руководителя практики (мастера производственного обучения).

Распределение обучающихся по местам практики и подготовка приказа начальника колледжа о направлении на практику осуществляются учебными отделениями на основании информации ОПО о наличии мест в базах практики и индивидуальных договоров о проведении практики, согласованных заведующими учебными отделениями и заведующим ОПО. Форма индивидуального договора размещается на сайте колледжа (ответственность за актуализацию формы договора на сайте колледжа несет ОПО).

Направление на практику осуществляется приказом по колледжу, подготавливаемым учебным отделением, дневник практики, обучающиеся получают в отделе практического обучения колледжа.

Форму аттестационного листа по профессиональному модулю и характеристики обучающийся получает у руководителя практики от колледжа.

По прибытию на место практики обучающиеся должны пройти инструктаж по технике безопасности.

При прохождении учебной практики, продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте до 16 лет – не более 24 часов в неделю, а для обучающихся в возрасте от 16 лет и старше – не более 36 часов в неделю.

При прохождении учебной практики, не связанной с выполнением физического труда – не более 36 часов в неделю независимо от возраста обучающихся.

Во время прохождения практики каждый обучающийся должен вести дневник практики, разделенный на разделы в соответствии с программой практики и заполняемый сразу же по выполнению того или иного пункта программы.

Отчетными документами по практике являются:

- дневник практики, подписанный руководителями практики (мастером производственного обучения, преподавателем);
- аттестационный лист по профессиональному модулю за период практики, заверенный подписью руководителя практики;
- характеристика за период практики, заверенная руководителем практики.

После возвращения с практики обучающиеся должны сдать зачеты по результатам практики руководителю практики от колледжа. Результаты сдачи зачетов по результатам практики отражаются в зачетных книжках и в зачетной ведомости в соответствии с рабочим учебным планом (с оценками по шкале – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Обучающиеся, проходившие индивидуальную практику и не представившие аттестационный лист и характеристику, к сдаче зачета не допускаются.

#### 4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Для проведения настоящей практики используется материально-техническая база береговых предприятий общественного питания и учебно-производственных мастерских колледжа («Учебный кулинарный цех»).

Для выполнения программы учебной практики используются производственные механизмы, устройства и системы, производственная документация и другое технологическое оборудование.

#### 4.3 Кадровое обеспечение учебной практики

Руководители практики (за исключением руководителей учебной плавательной практики на УПС) назначаются в соответствии с приказом начальника колледжа о направлении на практику, как правило, из расчета один руководитель на группу практикантов (при групповой форме проведения практики) или на одного практиканта (при индивидуальной форме проведения практики).

Руководители практики назначаются из числа преподавателей или сотрудни-

ков колледжа, имеющих опыт педагогической или производственной работы и знающих организацию и специфику проведения практики.

#### 4.4 Информационное обеспечение учебной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий  |
|-----------------|---|
| Основные        | <p>Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : Русайнс, 2020. - 121 on-line. -</p> <p>Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / ред. В. И. Мошков. - Москва : Русайнс, 2021. - 79 с.</p> <p>Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018</p> <p>Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line</p> <p>Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.</p> <p>Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line</p> <p>Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва : КноРус, 2021. - 196 on-line. - (Среднее проф. образование)</p> <p>Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. - 4-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 432 on-line. - I</p> <p>Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - 4-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 428 on-line.</p> <p>Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. - Москва : КноРус, 2021. - 215 on-line.</p> <p>Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Д. Торопова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 348 on-line.</p> <p>Саенко, О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / О. Е. Саенко, С. А. Данильченко. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2018. - on-line. - (Среднее проф. образование).</p> <p>Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа - М; Инфра-М, 2018. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN</p> <p>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов : учебное пособие / Д. Р. Алхасова, А. А. Богачева. - Ростов на Дону : Феникс, 2018.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост.: О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова, А. А. Богачева. - Ростов на Дону : Феникс, 2018</p> |



| Виды источников   | Наименование рекомендуемых учебных изданий   |
|---|--|
|   | Оборудование предприятий общ. Питания Электронный ресурс: Уч. пос. / В.Ф.Кащенко-М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018-412с. - Znanium.com<br>Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2018.-374 с.<br>Самородова И. П Приготовление блюд из мяса и домашней птицы .Год выпуска: 2017 г 128 с<br>Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы Год выпуска: 2017, 2018 160 с<br>Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Год выпуска: 2017 208 с<br>Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - Москва : КНОРУС, 2017.<br>с  |
| Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ | ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)<br>ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)<br>ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)<br>ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)<br>ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)<br>ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)<br>ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания<br>ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)<br>ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)<br>ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу<br>ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)<br>ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.<br>ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.<br>ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.<br>ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)<br>ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания. |
|   | ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.<br>Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)<br>Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".<br>Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2<br>СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов  |

| Виды источников                     | Наименование рекомендуемых учебных изданий   |
|-------------------------------------|--|
|                                     | и продовольственного сырья.<br>СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями<br>СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.<br>СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.<br>СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.<br>Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.<br>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.<br>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.<br>Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»<br>Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.<br>Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07. 2016 N 265-ФЗ.<br>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)<br>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007 |
| Интернет-источники                  | Интернет сайты: <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> , <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> <a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a> , <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a> , <a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a> <a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a> <a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a>  |
| Электронные образовательные ресурсы | ЭБС ЮРАЙТ – (Договор №4559 от 13.04.2021) на оказание услуг по предоставлению пользователям доступа к ЭБС согласно договора., <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a><br>ЭБС «Академия». ООО «ОИЦ «Академия» - (Лицензионный договор № 000431/ЭБ-19 от 09.04.2019) на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям. <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a><br>ЭБС «Кнорус». ООО «Кнорус медиа» Договор № 18499443 от 013.01.2020 г.на использование электронной библиотечной системы BOOK.ru <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a><br>ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» - контракт № 6 от 18.03.2019 г. на оказание услуг по организации доступа к базовой коллекции ЭБС. <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>  |
| Периодические издания               | ШЕФ – АРТ/CHEFART<br>Технология пищевой и перерабатывающей промышленности<br>АПК- продукты здорового питания;<br>Рыбное хозяйство;   |

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью оценки по учебной практике является оценка приобретенного первоначального практического опыта и умений в рамках освоения профессиональных модулей ПМ.01; ПМ.02; ПМ.07

По результатам практики руководителями практики преподавателями (мастерами производственного обучения), формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики, который должен быть оформлен в соответствии с установленными требованиями и подписан непосредственными руководителями практики.

Руководители практики дают краткий отзыв о работе каждого обучающегося (в дневнике практики), отмечая в нем выполнение обучающимся программы практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике, подписанного руководителями практики (мастерами производственного обучения) от колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики в соответствии с заданием на практику.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов дифференцированного зачета.

| Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля  | Основные показатели результатов подготовки  | Формы и методы оценки  |
|---|---|--|
| <b>ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>       |   |  |
| ПК 1.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Демонстрация знаний по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы<br>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                           | Демонстрация знаний по осуществлению обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования                         |  |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                 | Демонстрация знаний по проведению приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования                               |  |

| Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля   | Основные показатели результатов подготовки  | Формы и методы оценки  |
|--|---|--|
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | Демонстрация знаний по осуществлению разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования  | <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b><br><br>Промежуточный контроль дифференцированный зачет  |
| <b>ВД 2 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</b>                |   |  |
| 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   | Демонстрация знаний по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.   | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы         |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Демонстрация знаний по осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования  | Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  | Демонстрация знаний по осуществлению приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования  | <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>   |
| 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 | . Демонстрация знаний по осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования | Промежуточный контроль дифференцированный зачет  |
| 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                             | Демонстрация знаний по осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования                               | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы         |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  | Демонстрация знаний по осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  | Экспертное наблюдение и оценка на ла-  |

| Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля   | Основные показатели результатов подготовки  | Формы и методы оценки   |
|--|---|---|
| реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования  | бораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практикам                                   |
| 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 | Демонстрация знаний по осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования | <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b><br><br>Промежуточный контроль дифференцированный зачет |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  | Демонстрация знаний по осуществлению разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования                    |   |
| <b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>  |   |   |
| ПК 7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий  | Демонстрация знаний по подготовке рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий  | <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  |
| ПК 7.2. Готовить и презентовать полуфабрикаты, средней сложности холодные закуски и блюда  | Демонстрация знаний по приготовлению и презентации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования  | Промежуточный контроль дифференцированный зачет   |
| ПК 7.3. Готовить и презентовать бульоны и супы   | Демонстрация знаний по приготовлению и презентации бульонов и супов. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования   |   |
| ПК 7.4. Готовить и презентовать вторые блюда и соусы   | Демонстрация знаний по приготовлению и презентации вторых блюд и соусов. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования   |   |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля | Основные показатели результатов подготовки             | Формы и методы оценки |
|--|--|-----------------------|
| <b>Общие компетенции</b>                                   |  |                       |
| ОК 01. Выбирать способы                                    | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в | Интерпретация         |

| Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля   | Основные показатели результатов подготовки  | Формы и методы оценки   |
|--|---|---|
| решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.   | различных контекстах;<br>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>– оптимальность определения этапов решения задачи;<br>– адекватность определения потребности в информации;<br>– эффективность поиска;<br>– адекватность определения источников нужных ресурсов;<br>– разработка детального плана действий;<br>– правильность оценки рисков на каждом шагу;<br>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы<br>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике<br>Промежуточный контроль дифференцированный зачет               |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   | – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;   | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы<br>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике<br>Промежуточный контроль дифференцированный зачет |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.;<br>Находит пути решения;<br>Прогнозирует развитие ситуации;<br>Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы.<br>Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество.  | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы<br>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике<br>Промежуточный контроль дифференцированный зачет |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  | Организует работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности<br>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>- оптимальность планирования профессиональной деятельности   | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы<br>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике<br>Промежуточный контроль дифференцированный зачет |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   | Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе<br>Представляет информацию в разнообразных формах с использованием программного обеспечения;<br>Соблюдает официальный стиль при исполнении документов;<br>Выполняет письменные и устные рекомендации;<br>Демонстрирует владение работы с различными приложениями.  | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы<br>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике<br>Промежуточный контроль дифференцированный зачет |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей..<br>Выполняет письменные и устные рекомендации;<br>- понимание значимости своей профессии   | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы<br>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике<br>Промежуточный контроль дифференцированный зачет |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  | Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях<br>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте   | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы<br>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике<br>Промежуточный контроль дифференцированный зачет |

| Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля  | Основные показатели результатов подготовки  | Формы и методы оценки   |
|---|---|---|
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | Использует информационные технологии в профессиональной деятельности адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности   | работ по производственной практике<br>Промежуточный контроль дифференцированный зачет |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                   | Использует профессиональную документацией на государственном и иностранном языках.<br>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |   |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  |   |

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

**ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ**  
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Задание разработано на основании рабочей программы учебной практики ППССЗ. Учебная практика проводится на 2-3 курсах.

Цель учебной практики: вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика имеет своей целью ознакомить обучающихся с производственным процессом в целом, дать комплекс знаний и привить начальные практические умения, необходимые для получения профессии начального профессионального образования (рабочей профессии) по избранной специальности.

В процессе прохождения практики обучающиеся должны вести дневник практики, разделенный на разделы в соответствии с программой практики, заполняемые сразу по выполнению того или иного пункта программы.

Отчетными документами по практике являются:

- отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики), заверенный производственной печатью и подписью руководителя организации (печатью организации);
- дневник практики, подписанный руководителями практики от берегового предприятия или экипажа судна и заверенный печатью;
- аттестационный лист за период практики, заверенный печатью (судовой/организации);
- характеристика за период практики, заверенная печатью (судовой/организации).

Кадровое обеспечение учебной практики: преподаватели, инструкторы и экзаменаторы, осуществляющие руководство учебной практикой, должны соответствовать квалификационным требованиям ФГОС СПО.

Содержание отчета о выполнении программы практики

Отчет по практике выполняется на стандартных листах формата А4 или в общей тетради. Все записи делаются «ОТ РУКИ», компьютерная распечатка не допускается – такой отчет на проверку не принимается. Разрешается использовать ксерокопии производственных технологических документов.

Титульный лист отчетного журнала должен содержать:

1. название организации;
2. даты начала и окончания практики;
3. фамилия, имя и отчество обучающегося, номер учебной группы.

Все данные приводятся по конкретному предприятию, на котором практикант проходит практику.

С целью формирования общих компетенций (ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11), профессиональных компетенций (ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 7.1 – ПК 7.4 ), в соответствии



с требованиями ФГОС СПО обучающиеся в период производственной практики должны освоить следующие разделы :

**Раздел 1. ПМ.01 (МДК.01.01) Выполнение работ по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПМ.01) ПК 1.1- ПК 1.4; ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11 – 3 семестр**

Тема 1.1. Разработка ассортимента полуфабрикатов.

Тема 1.2. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.

Тема 1.3. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Тема 1.4. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента.

Тема 1.5. Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности.

Тема 1.6. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов

Тема 1.7.Контроль хранения и расхода продуктов.

**Раздел 2. ПМ.02 (МДК.02.01) Выполнение работ по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПМ.02) ПК 2.1 – ПК 2.8, ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11 – 4 семестр**

Тема 2.1. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тема 2.2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

Тема 2.3. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами 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

Тема 2.4. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности

Тема 2.5. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода

Тема 2.6. Контроль хранения и расхода продуктов

**Раздел 3. ПМ.07 (МДК.07.01) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) (ПМ.07) ПК 7.1 – ПК 7.4, ОК 01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 11– 5 семестр**

Тема 3.1. Подготовки рабочего места и сырья по приготовлению полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов

Тема 3.2. Приготовления и презентованя полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь

Одобрено на заседании педагогического совета механико-технологического отделения.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Заведующий механико-технологическим отделением \_\_\_\_\_ Н.А. Судьбина

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

Федеральное агентство по рыболовству  
 БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**  
**по результатам прохождения практики**

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
*код и наименование специальности*

прошел \_\_\_\_\_ практику по **ПМ.01** \_\_\_\_\_  
*вид практики* *наименование профессионального модуля*

---

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 в \_\_\_\_\_  
*наименование организации (предприятия)*

**Виды и качество выполнения работ**

| Виды, выполненные обучающимся во время практики   | Количество часов, отведенное на выполнение работ | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика | Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий) |
|---|--|---|---|
| <b>ПО 1. Разработка ассортимента полуфабрикатов</b>   |  |   |   |
| 1. Выполнение работ по изучению и освоению характеристики предприятия.  | 1  | Освоил / не освоил  |   |
| 2. Выполнение работ по изучению и освоению правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.  | 5  | Освоил / не освоил  |   |
| 3. Выполнение работ по изучению и освоению разработки ассортимента полуфабрикатов   | 6  | Освоил / не освоил  |   |
| <b>ПО.2 Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов Расчет массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов</b>                    |  |   |   |
| 1. Выполнение работ по изучению и освоению технологической характеристики мясного, рыбного, нерыбного водного сырья, кроликов, дичи и птицы и сырья растительного происхождения.  | 12   | Освоил / не освоил  |   |
| 2. Выполнение работ по изучению и освоению разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода.  | 12   | Освоил / не освоил  |   |
| <b>ПО.3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</b> |  |   |   |
| 1. Выполнение работ по изучению и освоению организации работы горячего цеха.  | 24   | Освоил / не освоил  |   |
| 2. Выполнение работ по изучению и освоению организации работы соусного отделения горячего цеха.   | 12   | Освоил / не освоил  |   |
| 3. Выполнение работ по изучению и освоению горячих блюд (супов, соусов, вторых блюд).   | 90   | Освоил / не освоил  |   |
| 4. . Выполнение работ по изучению и освоению кулинарных изделий.  | 12   | Освоил / не освоил  |   |





форма F-8.5-01.25

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**  
по результатам прохождения практики

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*код и наименование специальности*

прошел \_\_\_\_\_ практику по ПМ 02 \_\_\_\_\_  
*вид практики* *наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В \_\_\_\_\_

*наименование организации (предприятия)*

**Виды и качество выполнения работ**

| Виды, выполненные обучающимся во время практики   | Количество часов | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика | Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий) |
|---|------------------|---|---|
| ПО 1. Тема 1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |                  |   |   |
| Выполнение работ по изучению и освоению характеристики предприятия, товароведческой характеристики сырья и разработки ассортимента горячей кулинарной продукции   |                  | Освоил / не освоил  |   |
| ПО.2 Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания   |                  |   |   |
| Участие в выполнении работ по изучению, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, изменения выхода, вида и формы обслуживания   |                  | Освоил / не освоил  |   |
| ПО.3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами 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 |                  |   |   |
| Освоение направлений по изучению и освоению организации работы горячего цеха; организации работы соусного отделения горячего цеха.<br>Освоение направлений по изучению и освоению приготовления:<br>горячих блюд (супов, соусов, вторых блюд) ;<br>2 кулинарных изделий;<br>закусок сложного ассортимента   |                  | Освоил / не освоил  |   |
| ПО.4 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности  |                  |   |   |
| Освоение направлений по изучению и освоению упаковки готовой продукции с учетом требований к безопасности; хранению готовой продукции с учетом требований к безопасности  |                  | Освоил / не освоил  |   |
| ПО.5 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов   |                  |   |   |
| Освоение организации проведения контроля каче-  |                  | Освоил / не освоил  |   |



| Виды, выполненные обучающимся во время практики  | Количество часов | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика | Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий) |
|--|------------------|---|---|
| ства и безопасности готовой сложной кулинарной продукции на предприятии при приготовлении ее |                  |   |   |
| ПО.5 Контроль хранения и расхода продуктов   |                  |   |   |
| Освоение организации проведения работ контроля хранения и расхода продуктов                  |                  | Освоил / не освоил  |   |
| <b>Всего</b>   | <b>252</b>       |   |   |

Дата «    » \_\_\_\_\_ 20 г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
должность

подпись

Фамилия И.О.



форма F-8.5-01.25

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
по результатам прохождения практики

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*код и наименование специальности*

прошел \_\_\_\_\_ практику по ПМ 07 \_\_\_\_\_  
*вид практики* *наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В \_\_\_\_\_  
*наименование организации (предприятия)*

Виды и качество выполнения работ

| Виды, выполненные обучающимся во время практики  | Количество часов, отведенное на выполнение работ | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика | Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий) |
|--|--|---|---|
| ПО 1. Подготовки рабочего места и сырья по приготовлению п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов  |  |   |   |
| Изучение и освоение подготовки рабочего места по приготовлению п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов  | 16   | Освоил / не освоил  |   |
| ПО.2 Приготовления и презентация п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь                                |  |   |   |
| Участие в выполнении работ по изучению и освоению приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | 20   | Освоил / не освоил  |   |
| <b>Всего</b>   | <b>36</b>  |   |   |

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*должность* *подпись* *Фамилия И.О.*

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

форма F-8.5-01.24

Федеральное агентство по рыболовству  
 БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

## ХАРАКТЕРИСТИКА

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ групп-  
 па \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество*

*шифр и наименование специальности*

проходившего практику \_\_\_\_\_

*наименование предприятия (организации)*

Дата начала практики \_\_\_\_\_ Дата окончания практики \_\_\_\_\_

| Профессионально-личностные качества практиканта   | Уровень профессионально-личностных качеств по четырехбалльной шкале (нужное выделить) |                   |        |              |
|---|---|-------------------|--------|--------------|
|   | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  | неудовлетворительно   | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо |

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*должность*

*подпись*

*Фамилия И.О.*



## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**ФГБОУ ВО**  
**«Калининградский государственный технический университет»**  
**БАЛТИЙСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ**  
**РЫБОПРОМЫСЛОВОГО ФЛОТА**

***ДНЕВНИК ПРАКТИКИ***

Курсант (студент) \_\_\_\_\_ курса

Факультет \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

---

(Фамилия, Имя, Отчество)

Начало практики: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Окончание практики: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Калининград  
201 \_\_\_\_\_



