

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАБПОУ «ККОТиП»

/Н. В. Журова/

Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО
(на базе основного общего образования)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

РАЗРАБОТАНО в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности (профессии) _____
утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № _____ от _____ г. методической _____ комиссией

_____ реализующей ООП _____

Протокол № _____ от _____
Председатель _____ / _____

ПРИНЯТО

Педагогическим советом КГАПОУ «ККОТиП»
(с участием председателя ГЭК)
Протокол № _____ от _____.

СОГЛАСОВАНО

«___» _____ 20____

МП

Программа производственной практики по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 декабря 2022 №1100, в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н.

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер производственного обучения КГАПОУ «ККОТиП».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.16 Туризм и гостеприимство**, входящей в состав укрупненной группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы обслуживания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место программы практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:

Цель производственной практики: освоение обучающимися основных видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**.

Задачи производственной практики:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**.

При проведении производственной практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Результатом освоения программы практики является освоение обучающимися видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**, сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии) в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Таблица 1

Виды профессиональной деятельности и обобщенные трудовые функции
в соответствии с профессиональным стандартом
33.008 Предоставление услуг предприятий питания

ВПД	Обобщенные трудовые функции
Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
	Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Стратегическое управление	Анализ и оценка деятельности предприятия питания

развитием предприятия питания	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
	Управление проектами и изменениями на предприятии питания
Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания
	Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу
	Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания

Таблица 2

Виды профессиональной деятельности и обобщенные трудовые функции
в соответствии с профессиональным стандартом **33.011 Повар**

ВПД	Обобщенные трудовые функции
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
	Организация работы бригады поваров
	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Планирование процессов основного производства организации питания
	Организация и координация процессов основного производства организации питания
	Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания

Таблица 3

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

Таблица 4

Перечень умений и практического опыта

уметь	иметь практический опыт в
ПМ.03 Выполнение работ по профессии «Повар»	
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; - порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	- подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.4 .Количество часов на освоение программы практики:

производственная практика по профилю специальности:

всего **180** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ.03 Выполнение работ по профессии «Повар» **180** часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем практики и виды учебно-производственных работ

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)		Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
		всего	из них в форме практической подготовки	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1 - 3.6.	ПМ.03 Выполнение работ по профессии «Повар»	258	258				78	180
	<i>Всего:</i>	258	258				78	180

2.2. Тематический план и содержание рабочей программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Вид работ, содержание разделов практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.03 Выполнение работ по профессии «Повар»		180*
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов		30*
Ознакомление с предприятием общественного питания. ТБ на рабочем месте. Охрана труда и личная гигиена	Инструктаж по мерам безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности на предприятии. Виды травматизма и его причины. Предупреждение травматизма на предприятиях общественного питания. Знакомство с характером работы предприятия общественного питания, рабочими местами, размещением оборудования. Соблюдение трудовой дисциплины и требований личной гигиены	6*
Обработка морепродуктов	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по обработке морепродуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки морепродуктов. Проверка качества сырья органолептическим способом. Обработка морепродуктов (крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков и кальмаров). Упаковка, организация хранения с учетом требований к безопасности продукции	6*
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, тушения	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по обработке мясного сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для жаренья, варки, тушения. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, тушения. Упаковка, организация хранения с учетом требований к безопасности продукции	6*
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для жаренья	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по обработке мясного сырья. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для жаренья, варки, тушения. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для жаренья. Упаковка, организация хранения с учетом требований к безопасности продукции	6*
Обработка субпродуктов	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по обработке субпродуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки субпродуктов. Проверка качества сырья органолептическим способом. Обработка субпродуктов (голов, ног, печени, языков, сердца, почек, желудков и легкого). Упаковка, организация хранения с учетом требований к безопасности продукции	6*
Раздел 2. Приготовление супов, соусов, блюд из круп и макаронных изделий		30*
Приготовление борщей	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению супов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мясной сборной борщей. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья	6*

	органолептическим способом. Приготовление борщей. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, организация хранения хранения требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	
Приготовление рассольников	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению супов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мясной сборной борщей. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление рассольников. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, организация хранения хранения требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению соусов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, организация хранения хранения требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление крупеника	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из круп. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления крупеника, макаронника.. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление крупеника. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, организация хранения хранения требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление макаронника	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из круп. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления крупеника, макаронника.. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление макаронника. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, организация хранения хранения требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Раздел 3. Приготовление блюд из овощей		24*
Приготовление перца и помидор фаршированного овощами и рисом	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления перца и помидор фаршированного овощами и рисом. Подготовка основного и дополнительного сырья.	6*

	Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление перца и помидор фаршированного овощами и рисом. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, организация хранения хранения требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	
Приготовление рулета картофельного с овощами и грибами	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления рулета картофельного с овощами и грибами. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление рулета картофельного с овощами и грибами. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, организация хранения хранения требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление шницеля капустного	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление шницеля капустного. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, организация хранения хранения требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление котлет морковных	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление котлет морковных. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, организация хранения хранения требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы		24*
Приготовление рыбы, жаренной с луком по - ленинградски	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления рыбы, жаренной с луком по - ленинградски. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление рыбы, жаренной с луком по - ленинградски. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление рыбы, жаренной с зеленым маслом	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления рыбы, жаренной с зеленым маслом. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление рыбы, жаренной с зеленым маслом. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на	6*

	вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	
Приготовление зраз донских с гарниром, из рыбы с гарниром и соусом	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления зраз донских с гарниром, тельного из рыбы с гарниром и соусом Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление зраз донских с гарниром. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление тельного из рыбы с гарниром и соусом	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления зраз донских с гарниром, тельного из рыбы с гарниром и соусом Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление зраз донских с гарниром. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и птицы		30*
Приготовление говядины в кисло-сладком соусе	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления говядины в кисло-сладком соусе. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление говядины в кисло-сладком соусе. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление поджарки	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления котлет по - киевски. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление поджарки. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление бифштекса	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления говядины в кисло-сладком соусе. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление бифштекса. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*

Приготовление котлет по - киевски	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление рулетиков куриных. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление рулетиков куриных	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления котлет по - киевски. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление котлет по - киевски. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Раздел 6. Приготовление холодных сладких блюд		18*
Приготовление салатов из курицы	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению холодных блюд. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления салатов. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление салатов из курицы, мяса и мясных продуктов. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление салатов из мяса и мясных продуктов	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению холодных блюд. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления салатов. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление салатов из курицы, мяса и мясных продуктов. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление самбука абрикосового	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению холодных блюд. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление самбука абрикосового. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Раздел 7. Приготовление изделий из теста, диетических (лечебных) блюд		24*
Приготовление шарлотки с яблоками	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению изделий из теста. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления шарлотки с яблоками. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление шарлотки с яблоками. Упаковка и складирование	6*

	неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	
Приготовление винегрета с кальмарами для диет: 5, 7, 9	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению диетических (лечебных) блюд. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления винегрета с кальмарами для диет: 5, 7, 9. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подготовка к реализации винегрета с кальмарами. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Приготовление винегрета с кальмарами для диет: 10, 15	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению диетических (лечебных) блюд. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления винегрета с кальмарами для диет: 10, 15. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подготовка к реализации винегрета с кальмарами. Упаковка и складирование неиспользованных продуктов. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведение расчетов с потребителями	6*
Практическая квалификационная работа: приготовление комплексного обеда	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по выполнению проверочной работы. Подготовка и нарезка овощей. Приготовление галушек. Приготовление полуфабриката эскалоп. Подготовка яблок и желатина. Тепловая обработка продуктов. Приготовление борща полтавского с галушками; эскалопа с помидорами и картофеля жареного (из вареного) и самбука яблочного. Порционирование, оформление и подача блюд.	6*
ИТОГО по III		408

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Она представляет собой вид профессиональной деятельности, направленной на закрепление практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Колледж обеспечивает прохождение производственной практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

На производственной практике выполняются все виды профессиональной деятельности, предусмотренные программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности, направленной на закрепление практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика, как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения по каждому профессиональному модулю и проводится после освоения студентами программы теоретического курса по МДК и учебной практики.

3.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится, как правило, на предприятиях, в учреждениях и организациях направление деятельности которых соответствуют профилю профессиональных модулей.

Реализация производственной практики осуществляется в:

ООО «Грин Вилладж»,

площадь помещения 250 кв.м,

Основное оборудование: Холодильное оборудование, пароконвектоматы, фритюр, гриль, мясорубка, овощечистка, овощерезка, производственные столы, вытяжные зоны, мойка, тележки, посудомоечные машины, гастроемкости, электроплиты, кухонные ножи и посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной практики

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

1. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 392 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13873-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470587>

2. Рассохина, Т. В. Организация туристской индустрии: менеджмент туристских дестинаций : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Рассохина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 210 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12302-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475949>

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862>.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей».

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. — 2-е изд. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 132 с. — ISBN 978-5-7782-3346-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91720>

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности **33 Сервис, оказание услуг населению** (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности **33 Сервис, оказание услуг населению**, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-производственных заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета в виде выполнения проверочной работы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Раздел модуля 1. Технологический процесс механической обработки сырья		
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов; умение выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; умение выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; умение проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; оценивание наличия сырья для приготовления полуфабрикатов; безопасное, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатирование технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья; распознавание недоброкачественных продуктов; владение методов обработки сырья, пищевых продуктов; рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения; умение обрабатывать сырье ручным и механическим способами; соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте; умение различать пищевые и непищевые	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю

	отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; умение готовить полуфабрикаты разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов; порционирование, формование, панирование различными способами полуфабрикатов	
--	---	--

Раздел 2.

Технологический процесс приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок

ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок; выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок; выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; оценивание наличия сырья для приготовления полуфабрикатов для	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
---	--	--

	простых блюд, кулинарных изделий и закусок; умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; распознавание недоброкачественных продуктов; владение методами обработки сырья, пищевых продуктов; рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения; умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; приготовление простых блюд, кулинарных изделий и закусок по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при	

	обработке сырья и приготовлении горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента; выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; оценивание наличия сырья для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента; умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; распознавание недоброкачественных продуктов; владение методами обработки сырья, пищевых продуктов; рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения; умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; приготовление горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,	
--	--	--

	применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд		
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; оценивание наличия сырья для приготовления полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; распознавание недоброкачественных продуктов; владение методами обработки сырья, пищевых продуктов; рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения; умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; приготовление изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; оценивание наличия сырья для приготовления изделий из теста	

	разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; распознавание недоброкачественных продуктов; владение методами обработки сырья, пищевых продуктов; рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения; умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; приготовление изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/

	- оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать	

	и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	- точность определения успешной стратегии решения проблемы для реализации профессиональной деятельности	