Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зав. практикой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.С.Смирнова

«\_\_\_\_» сентября 2018 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по прохождению производственной практики

и оформлению отчета по по профессиональному модулю ПМ.02

«Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции»

для студентов очной формы обучения

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ярославль, 2018

СОГЛАСОВАНО

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Составитель**: Кручинина.Н.Ю., преподаватель специальных дисциплин.

Техническая экспертиза:

Методист высшей категории Ю.Е. Жестокова

Согласовано

Зам.директора по ИМР И.А.Балабанова

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | 3 |
| 2. Организация процесса прохождения производственной практики ПП. 02 | 8 |
| 3. График прохождения производственной практики | 10 |
| 4.Требования к оформлению отчета по ПП. 02 | 11 |
| 5. Программа производственной практики | 14 |
| 6. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации | 21 |
| Приложение 1 Титульный лист отчета по ПП.02 |  |
| Приложение 2 Аттестационный лист |  |
| Приложение 3 Отзыв-характеристика |  |
| Приложение 4 Лист дневника практики |  |

**Пояснительная записка**

В соответствии с учебным планом студенты очной формы обучения специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», на 3 курсе проходят производственную практику ПП.02, которая входит в состав профессионального модуляПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

В результате прохождения производственной практики ПП. 02 обучающийся должен **иметь практический опыт**:

* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок
* оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюди соусов; проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим

оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
* оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

* ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
* правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
* требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
* температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
* ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
* правила соусной композиции сложных холодных соусов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и соусов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
* методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты оформления тарелок и блюд со сложными холодными соусами;
* технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
* варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

**Цель производственной практики:**

* Производственная практика ПП. 02 (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 02 образовательной программы по виду профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результатов обучения |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

Производственная практика проходит в ресторанах г. Ярославля и Ярославской области, а также по месту жительства студента очной формы обучения в 5 семестре 3 курса (ноябрь). В процессе прохождения ПП. 02 оформляется отчет по производственной практике.

Данные методические указания помогут студенту организовать процесс прохождения производственной практики, раскрывают требования к оформлению отчета по производственной практике, содержат программу ПП. 02 и набор необходимой документации по прохождению производственной практики.

**2. Организация процесса прохождения производственной практики ПП. 02**

Практика по профилю специальности (производственная) направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Производственная практика ПП. 02 проводится в передовых предприятиях и организациях на основе договоров между колледжем и организацией-базой практики.

Прохождение практики по профилю специальности осуществляется на предприятиях и организациях различных форм собственности, отвечающих следующим основным требованиям:

- предприятие должно соответствовать специальности (профессии) и виду практики;

- иметь необходимые отрасли и сферы деятельности, предусмотренные программой практики;

- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели профильных дисциплин и междисциплинарных курсов, а также специалисты организации базы практики. Руководитель практики от колледжа осуществляет организацию, руководством и контроль за проведением практики. Руководители практики от предприятия (базы практики) организуют и контролируют работу студентов в период практики.

Руководители практики закрепляются приказом директора. За каждым руководителем закрепляется определенное количество обучающихся на весь период практики.

Перед началом практики руководитель практики проводит установочное собрание в закрепленной группе, на котором выдаются направления на предприятия (базы практики), доводятся графики консультаций, проводится инструктаж по технике безопасности и инструктаж по оформлению отчета по производственной практике.

Руководители практики осуществляют ежедневный контроль посещаемости на местах практики путем взаимодействия с преподавателем баз практики, с самим обучающимся и его родителями. Ведет сводку посещаемости. Оказывает методическую помощь в составлении отчета по практике. Взаимодействует с предприятием-базой практики на предмет оказания помощи в написании отчетной документации со стороны предприятия.

Продолжительность рабочего дня во время производственной практики для студентов в возрасте от 18 лет и старше – 6 часов, в неделю – 36 часов.

Содержание производственной практики определяет рабочая программа профессионального модуля и программа практики.

Производственная практика проводится в форме производственной деятельности, которая отвечает требованиям программы практики.

Сроки проведения практики устанавливаются графиком учебного процесса с учетом теоретической подготовленности студентов и их размещение на предприятиях, предоставляющих студентам возможность выполнения программы практики.

Практика осуществляется непрерывным циклом. Студенты в период прохождения практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики ПП. 02;

- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Итогом практики по профилю специальности является оценка, которая выставляется руководителем практики от колледжа – преподавателем МДК на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, качества отчета по практике, отзыва от предприятия – базы практики и предварительной оценки руководителя практики от организации-базы практики.

По результатам производственной практики оформляется Аттестационный лист (приложение 3), который заполняется руководителем от предприятия-базы практики.

Оценка по практике учитывается при проведении экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ. 02.

Отчеты по производственной практике с приложением направления, отзыва-характеристики, аттестационного листа, проверенные и подписанные руководителем практики на местах, заверенные печатью предприятия, студенты сдают на следующий день после окончания практики. Отчет сдается руководителю практики от колледжа. Факт сдачи фиксируется в специальном журнале.

После защиты руководитель практики от колледжа ставит дату, оценку, свою подпись и делает заключение в отчете.

Студенты, не выполнившие без уважительным причин требование программы практики или получившие отрицательную оценку, не допускаются до сдачи экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.02 и могут быть отчислены из колледжа, как имеющие академическую задолженность.

3. ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов практики | Количество часов |
| 1 | Характеристика предприятия. Ознакомление с цехом по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции, оборудованием, инвентарем. Инструктаж по технике безопасности, производственной санитарии. Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок. | 6 |
| 2 | Технологический процесс приготовления бутербродов-канапе, банкетных закусок. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки реализации. | 6 |
| 3 | Технологический процесс приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей и соусов к ним из различных продуктов.  Температурный и санитарный режимы приготовления; органолептические способы определения качества готовых салатов. | 6 |
| 4 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов, соусов к ним. Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок. Условия и сроки реализации. | 6 |
| 5 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов, соусы к ним, ассортимент.  Температурный и санитарный режимы приготовления. Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок. | 18 |
| 6 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи и соусов к ним. Органолептические способы определения качества холодных блюд и закусок. | 24 |
| 7 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Технологический процесс приготовления горячих закусок. Требования к качеству, условия и сроки реализации. | 6 |

**4. Требования к оформлению отчета по ПП. 02**

1. Отчет о производственной практике ПП. 02 составляется обучающимся в период его пребывания на предприятии – базе практики, рассматривается руководителями производственной практики, назначенными от колледжа и от предприятия и сопровождается со стороны указанных руководителей отзывом о работе студента на практике.

2. Отчет по практике принимается руководителем практики от колледжа и оценивается по пятибалльной системе. Получение неудовлетворительной оценки или непредставление отчета о производственной практике влечет за собой те же последствия (в отношении перевода на следующий курс, права на получение стипендии, допуска к экзамену квалификационному), что и неудовлетворительная оценка по МДК 02.01. Ликвидация неудовлетворительной оценки или академической задолженности по производственной практике производится, как правило, путем успешного повторного прохождения практики.

3. Отчет должен представлять собой полное технически грамотное описание материала и процессов работы. Не допускается излишество слов и предисловий, не имеющих отношения к конкретному изложению материала.

4. Отчет должен составляться каждым студентом отдельно, не допускается составление его двумя, тремя и более студентами вместе. При работе двух, трех и более студентов на одном предприятии одновременно должны быть представлены самостоятельные отдельные отчеты.

5. Отчеты, выполненные только по литературным источникам в форме прямого списывания, оцениваются неудовлетворительно и не зачитываются.

6. Отчет должен быть подписан руководителем от предприятия и заверен печатью.

7. Отчет должен содержать приложения в виде ТК и ТТК (не менее 3-х по каждому заданию), технологические схемы приготовления блюд, фото оформления и подачи.

8. Обучающийся должен представить отчет, дневник, отзыв-характеристику, аттестационный лист и направление руководителю практики от колледжа по окончании практики. Все документы должны быть подписаны руководителем практики от предприятия и заверены печатью.

9. Отчет и пакет документов, не заверенные по месту прохождения практики, к проверке не допускаются. Не принимаются также небрежно оформленные отчеты и документы.

**Правила ведения дневника**

1. Дневник практики является обязательным отчетным документом студента по прохождению практики.

2. Дневник практики выдается практиканту руководителем практики от колледжа на организационно-инструктивном собрании по ПП. 02.

3. Дневник практики практикант ведет самостоятельно, ежедневно записывая выполнение работ.

4. Недельная нагрузка практиканта составляет 36 часов.

5. Присутствие практиканта на организационно-инструктивном собрании по практике и на консультациях по вопросам выполнения программы практики и оформления отчета о практике, проводимых руководителем практики от колледжа, обязательно. Присутствие практиканта на собрании и консультациях подтверждается в дневнике подписью руководителя практики от колледжа. Наличие дневника практики на консультациях обязательно.

6. Руководитель практики от организации ежедневно подтверждает подписью время присутствия практиканта на практике в организации и выполняемые практикантом работы.

7. В первый день практики практикант знакомится с правилами внутреннего распорядка в организации, проходит инструктаж по охране труда и безопасности жизни на рабочем месте, что обязательно отражается практикантом в дневнике практики в графе «выполняемая работа».

8. По окончании прохождения практики дневник практики заверяется печатью предприятия базы практики.

9. Наличие правильно оформленного дневника практики является обязательным условием для подведения итогов ПП. 02.

10. Практика по профилю специальности проводится в следующие сроки: «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

11. Дневник заполняется регулярно, аккуратно. Один раз в неделю необходимо представить дневник на просмотр руководителю практики от колледжа. В разделе «содержание работы» кратко записать все виды выполненной работы, отразить все выходы и невыходы на практику.

**Технические требования**

**к оформлению отчета по производственной практике**

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета – определение степени полноты выполнения студентом программы практики, уровня знаний и практических навыков.

В отчете должны быть отражены итоги деятельности студента во время прохождения практики, анализ и в необходимых случаях соответствующие расчеты по позициям программы с выводами и предложениями.

Объем отчета (текстовая часть) – 20-25 страниц. Таблицы и схемы выносятся в приложения и в общий объем работы не входят.

Отчет о практике должен быть набран на компьютере и оформлен с учетом соблюдения следующих требований:

- наличие «Содержания» с указанием разделов и подразделов и страниц, с которых они начинаются;

- выделение разделов и подразделов в тексте;

- сплошная нумерация страниц, таблиц и приложений;

- все таблицы, схемы, графики должны иметь название и номер;

- печать на бумаге формата А4 9210х297 с полями: сверху и снизу – 2 см, справа – 1 см, слева 3 см; текст печатается шрифтом «Times New Roman» размером 14 через 1,5 интервала; красная строка 1 см.

Объем приложений может быть любой.

Форма титульного листа отчета дана в приложении 1.

**Структура отчета**

1. Титульный лист (приложение 1)

2. Содержание (задание на практику) с обозначением страницы.

3. Основная часть (описание организации работы в процессе практики, описание практических задач, решенных студентом во время прохождения практики, описание навыков и умений, приобретенных за время практики.

4. Приложения (схемы, ТК, ТТК, фото приготовления и подачи блюд).

Пакет документов:

1. Направление на практику

2. Дневник практики (приложение 4)

3. Аттестационный лист (приложение 2)

4. Отзыв-характеристика (приложение 3).

**5. Программа производственной практики ПП. 02**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы программы | Задания | Объем работ в часах | Приложения |
| 1 | Характеристика предприятия. Организация работы цеха по изготовлению холодных блюд и закусок | Организация рабочего места, оснащение его оборудованием, инвентарем. Правила техники безопасности.  Составить паспорт предприятия.  Начертить план цеха, перечислить оборудование и инвентарь, использующиеся в цехе |  | План цеха с размещением в нем оборудования |
|  | Инструктаж по технике безопасности, производственной санитарии и гигиене | Пройти инструктаж по технике безопасности.  Ознакомиться с организацией рабочего места, оборудованием, инвентарем |  | Инструкция по технике безопасности повара при работе на различных видах оборудования |
|  | Ознакомление с ассортиментом блюд и холодных закусок | Ознакомиться с ассортиментом холодных блюд и закусок, поступлением продуктов, требованиями и критериями оценки качества продуктов |  | Перечень сложных холодных блюд и закусок |
| 2 | Приготовление банкетных закусок и бутербродов-канапе | Организация рабочего места, оснащение его оборудованием, инвентарем. Правила техники безопасности.  Приготовление бутербродов-канапе, выбор вариантов сочетаемости, хлебобулочных изделий из различных видов теста с другими продуктами, дополнительные ингредиенты для приготовления бутербродов-канапе.  Требования к качеству готовых бутербродов-канапе. Температурный и санитарный режимы приготовления и реализация бутербродов-канапе. |  | Технологические карты на бутерброды-канапе  Технологические схемы приготовления |
|  |  |  | 6 часов |  |
| 3 | Технологические процесс приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей из различных видов продуктов | Организация рабочего места, оснащение его оборудованием, инвентарем. Правила техники безопасности.  Требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления сложных салатов и салатов-коктейлей.  Температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных видов салатов.  Ассортимент и правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных салатов и салатов-коктейлей.  Правила подбора холодных соусов для заправки салатов и салатов-коктейлей.  Приготовление соусов, подбор вина, вкусовых добавок для приготовления соусов к салатам, салатам-коктейлям.  Требования к качеству готовых сложных салатов, салатов-коктейлей, правила подачи, условия и сроки реализации |  | ГОСТ Р 53104-2005  СанПин 1.1.1058-01  Технологические схемы приготовления  Технико-технологические карты  Данные ГОСТ Р 53104-2005 |
| 4 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов и соусов к ним | Организация рабочего места, оснащение его оборудованием, инвентарем. Правила техники безопасности.  Ознакомление с ассортиментом сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.  Требования и оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.  Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.  Температурный и санитарный режимы приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.  Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов и соусов к ним. Варианты комбинирования различных соусов. |  | ГОСТ 53106-2005,  ГОСТ Р 53104-2008  Инструкции по технике безопасности  СанПин 1.1.1058-01  Технологические схемы и технико-технологические карты |
|  |  |  | 6 часов |  |
| 5 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и соусов к ним | Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов; оснащение оборудованием, инвентарем.  Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.  Требования и оценка качества продуктов, используемых для приготовления.  Приготовление заливных блюд из рыбы и морепродуктов. Подбор гарниров, соусов.  Техники приготовления украшений для заливных блюд из рыбы и морепродуктов, варианты сочетания украшений с основными продуктами.  Органолептические способы определения готовности и качества заливных блюд из рыбы и морепродуктов.  Приготовление рыбы фаршированной целиком. Варианты комбинирования различных гарниров, соусов. Сочетаемость украшений с основными продуктами при оформлении. Требования к качеству, подаче, хранению готовых блюд |  | План рабочего места  ГОСТ Р 53104-2006  СанПин 1.1.1058-01  Технологические схемы приготовления и технико-технологические карты  ГОСТ Р 53104-2008  Технологические схемы приготовления, технико-технологические карты |
|  |  |  | 18 часов |  |
| 6 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи и соусов к ним | Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, оснащение его оборудованием, инвентарем, безопасное использование.  Ознакомление с ассортиментом сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи. Требования и оценка качества продуктов, используемых для их приготовления; температурный и санитарный режимы приготовления.  Приготовление заливных блюд из мяса различными способами, правила выбора гарниров, соусов и варианты их комбинирования.  Технологический процесс приготовления паштетов, запеченных в тесте; использование различных видов теста; подбор дополнительных ингредиентов для приготовления. Варианты оформления.  Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из птицы и дичи. Варианты комбинирования различных гарниров и соусов.  Органолептические способы определения готовности и качества холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы и дичи. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и закусок. |  | План рабочего места  Инструкция по технике безопасности  ГОСТ Р539??105-2005  СанПин 1.1.1058-01  Технологические схемы  Технико-технологические карты  Технологические схемы  Технико-технологические карты  Технологические схемы  Технико-технологические карты  ГОСТ Р 53104-2008  СанПин 1.1.1058-01 |
|  |  |  | 24 часа |  |
| 7 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Приготовление горячих закусок?? | Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра, оснащение его оборудованием, инвентарем.  Ознакомление с ассортиментом блюд и закусок из яиц и сыра. Оценка качества используемых продуктов, температурный и санитарный режимы приготовления.  Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра, варианты подачи, использование соусов. Требования к безопасности приготовления.  Технологический процесс приготовления горячих закусок из различных продуктов. Варианты комбинирования различных гарниров и соусов. Требования к качеству готовых горячих закусок, правила подачи. |  | План рабочего места  ГОСТ Р 53104-2008  СанПин 1.1.1058-01  Технологические схемы  Технико-технологические карты  Технологические схемы  Технико-технологические карты |
|  |  |  | 72 часа |  |

**6. Система оценивания качества прохождения практики ПП. 02**

По окончании производственной практики отчет сдается руководителю практики от колледжа для проверки и заключения о качестве сформированных у студента общих и профессиональных компетенций и приобретенного практического опыта.

К отчету прикладывается аттестационный лист, где дается заключение руководителя практики от предприятия с оценкой деятельности студента на практике и освоением профессиональных компетенций.

В отзыве дается качественная характеристика студента и степень овладения общими компетенциями в результате наблюдения руководителя практики от предприятия за работой практиканта.

Отчет оценивается по пятибалльной системе в соответствии с требованиями к оформлению отчета.

Основными показателями оценки по практике при промежуточной аттестации являются: отзыв и характеристика руководителя от предприятия, дневник прохождения практики, аттестационный лист, качество подготовки отчета по практике и устный ответ при защите отчета.

Положительная оценка по практике является одним из условий допуска студента к сдаче экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ. 02.

Итоговая оценка по ПП. 02 выставляется в журнал и зачетную книжку студента.

Приложение 1

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зав.практикой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.С. Смирнова

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

М.П.

ОТЧЕТ

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

по модулю ПМ. 02

«Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции»

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Студента(тки) группы \_\_\_\_

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

(Ф.И.О.)

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

(база практики)

Руководитель от учебного

заведения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. Ю. Кручинина

Руководитель от организации:

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

М.П.

Дата регистрации:

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

Оценка: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ярославль, 2018

Приложение 2

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

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

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) **на 3 курсе** по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», прошел(ла) производственную (учебную) практику по профессиональному модулю ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции» в объеме **72 часа с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.**ворганизации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

**Виды и качество выполненных работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные компетенции | Вид и объем работ | Количество часов | Качество выполнения в соотв.с технологией или требованиями организации, где проходилась практика |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Профессиональная деятельность обучающегося во время производственной практики (характеристика дается в произвольной форме)**

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

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

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

Руководитель практики

от учебного заведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (Ф.И.О.)

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

(Должность ответственного лица базы практики) (подпись) (Ф.И.О.)

М.П.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_ г.

Приложение 3

ОТЗЫВ ОТ ОРГАНИЗАЦИИ

1. Срок прохождения практики: с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

2. Продолжительность практики 2 недели, что составляет 72 часа.

3. Навыки, приобретенные во время практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

4. Наблюдая за работой практиканта во время практики, можно сделать вывод, что практикант продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а) следующие способности:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | Наименование результатов обучения | Отметка о наличии способности (да, нет) |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |  |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |  |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |  |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |  |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |  |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |  |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |  |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |  |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |  |

Таким образом практикант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ф.и.о.)

полностью / частично / не достигнуты (нужное подчеркнуть) планируемые результаты практики в части освоения общих компетенций

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

(должность ответственного лица) (подпись) (расшифровка подписи)

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

М.П.

Приложение 4

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | К-во отработ.  часов | Краткое описание  выполненной работы | Оценка | Подпись руководитель от организации |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Руководитель практики

от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (Ф.И.О.)

М.П.