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 ПП 01 производственного модуля ПМ.01

«Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной 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. 01 | 6 |
| 3. График прохождения производственной практики | 8 |
| 4.Требования к оформлению отчета по ПП. 01 | 9 |
| 5. Программа производственной практики | 12 |
| 6. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации | 16 |
| Приложение 1 Титульный лист отчета по ПП.01 |  |
| 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.01, которая входит в состав профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукци».

В результате прохождения производственной практики ПП. 01 обучающийся должен **иметь практический опыт**:

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
* организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
* виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
* основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
* требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
* требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
* способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
* основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
* методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
* технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
* правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
* требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**Цель производственной практики:**

Производственная практика ПП. 01 (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 01 образовательной программы по виду профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК. 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

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. 01 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. 01 и набор необходимой документации по прохождению производственной практики.

**2. Организация процесса прохождения**

**производственной практики ПП. 01**

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. 01 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. 01;

- 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. 01.

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.01 и могут быть отчислены из колледжа, как имеющие академическую задолженность.

**3. График прохождения производственной практики ПП.01**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование заданий производственной практики | Количество дней (часов) |
| 1 | Тема. 1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 1 день6 часов |
| 2 | Тема 2. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | 5 дней30 часов |
| 3 | Задание 3. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. | 3 дня18 часов |
| 4 | Задание 4. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. | 3 дня18 часов |
|  | ИТОГО: | 12 дней72 часа |

**4. Требования к оформлению отчета по ПП. 01**

1. Отчет о производственной практике ПП. 01 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 01.01. 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. 01.

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. 01.

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. 01**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование ПМ и тем производственной практики | Содержание учебного материала | Объем часовпо темам |
| Задания на производственную практику | Приложения к отчету |
| ПМ. 01 Организация приготовления и приготовление п/ф для СКП | Производственная практика (по профилю специальности) ПП. 01  |  | 725 семестр |
| Тема 1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для СКП | Задание 1.1. Характеристика предприятия и состав функциональных групп помещений.- составить паспорт предприятия (беседа с руководителем, экскурсия по предприятию, знакомство с сайтом);- изучить состав функциональных групп помещений базы практики.Задание 1.2. Инструктаж по охране труда при приеме на работу.- пройти инструктаж по технике безопасности.Задание 1.3. Документальное оформление поступления сырья на производство.- оформить заявку (заказ) на сырье со склада;- оформить накладную на отпуск со склада сырья. | Фото предприятияИнформация с сайтаПлан помещенийИнструкция по охране труда и безопасностиОбразец заказа,накладной на сырье со склада | 1 день6 часов |
| Тема 2.Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление п/ф из мяса для СКП | Задание 2.1. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд.- изучить организацию работы мясного цеха;- изучить организацию рабочего места по производству п/ф из мяса;- перечислить виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, используемых при обработке мяса и субпродуктов. Создание безопасных условий труда.Задание 2.2. Организация приемки мяса со склада по количеству и качеству.- изучить ассортимент и основные характеристики мяса;- принять участие в приемке мяса по количеству;- провести органолептическую оценку свежести мяса.Задание 2.3. Первичная механическая обработка говядины, баранины, свинины, молочного поросенка, тушей ягнят.- выполнить обработку и подготовку мяса для сложных блюд.Задание 2.4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса.- изучить меню предприятия и ассортимент блюд из мяса;- составить таблицу п/ф из мяса в соответствии с меню;- изучить Сборник рецептур блюд и технико-технологические карты;- оформить ТК и ТТК.Задание 2.5. Приготовление п/ф из мяса и мясного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.- приготовить крупнокусковые п/ф из мяса;- приготовить порционные п/ф из мяса;- приготовить мелкокусковые п/ф из мяса;- приготовить рубленую котлетную и кнельную массу и полуфабрикаты из них;- провести контроль качества и безопасности готовых п/ф из мяса;- организовать условия для хранения и реализации сырья и п/ф из мяса. | План мясного цехаФото рабочего места, оборудования, инвентаряВыдержки из ГОСТовСхема обработки мясаСхема разруба туши говядины, баранины, свининыМеню предприятия, банкетное менюТК и ТТКСхема приготовления п/фТК и ТТК | 5 дней30 часов |
| Тема 3.Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для СКП | Задание 3.1. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд.- изучить организацию работы рыбного цеха;- изучить организацию рабочего места по производству п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья;- перечислить виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, используемых при обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Создание безопасных условий труда.Задание 3.2. Организация приемки рыбы со склада по количеству и качеству.- изучить ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья;- принять участие в приемке рыбы по количеству;- провести органолептическую оценку свежести рыбы.Задание 3.3. Первичная механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья.- выполнить обработку рыбы с костным скелетом;- выполнить обработку рыбы с хрящевым скелетом.Задание 3.4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.- изучить меню предприятия и ассортимент блюд из рыбы;- составить таблицу п/ф из рыбы в соответствии с меню;- изучить Сборник рецептур блюд и технико-технологические карты;- оформить ТК и ТТК.Задание 3.5. Приготовление п/ф из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.- приготовить рыбу фаршированную;- приготовить рулеты из рыбы;- приготовить полуфабрикаты из рыбы для жарки во фритюре;- приготовить котлетную и кнельную массу из рыбы и полуфабрикаты из них;- провести контроль качества и безопасности готовых п/ф из рыбы;- организовать условия для хранения и реализации сырья и п/ф из рыбы в охлажденном и замороженном виде. | План рыбного цехаФото рабочего места, оборудования, инвентаряВыдержки из ГОСТовСхема обработки рыбы с костным скелетом, с хрящевым скелетомМеню предприятия, банкетное менюТК и ТТКСхема приготовления п/фТК и ТТК | 3 дня18 часов |
| Тема 4.Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для СКП | Задание 4.1. Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд.- изучить организацию работы птицегольевого цеха;- изучить организацию рабочего места по производству п/ф из птицы;- перечислить виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, используемых при обработке домашней птицы и субпродуктов. Создание безопасных условий труда.Задание 4.2. Организация приемки домашней птицы со склада по количеству и качеству.- изучить ассортимент домашней птицы;- принять участие в приемке птицы по количеству;- провести органолептическую оценку свежести и качества домашней птицы охлажденной и мороженой.Задание 4.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы и субпродуктов.- подготовить домашнюю птицу для приготовления сложных блюд.Задание 4.4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.- изучить меню предприятия и ассортимент блюд из домашней птицы;- составить таблицу п/ф из домашней птицы в соответствии с меню;- изучить Сборник рецептур блюд и технико-технологические карты;- оформить ТК и ТТК.Задание 4.5. Приготовление п/ф из домашней птицы и субпродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.- приготовить тушки целиком и тушки фаршированные;- приготовить рулеты из птицы;- приготовить фаршированные котлеты из филе птицы;- провести контроль качества и безопасности готовых п/ф из домашней птицы;- организовать условия для хранения и реализации сырья и п/ф из домашней птицы. | План птицегольевого цехаФото рабочего места, оборудования, инвентаряВыдержки из ГОСТовСхема обработки домашней птицыМеню предприятия, банкетное менюТК и ТТКСхема приготовления п/фТК и ТТК | 3 дня18 часов |

Алгоритм описания технологии приготовлении полуфабрикатов

*Образец:*

1. Материально-технологическое оснащение:

 1.1. Оборудование:

1.2. Инвентарь, инструменты:

1.3. Посуда:

2. Сырье:

3. Последовательность технологических операций:

3.1. Организация рабочего места:

3.2. Получение продуктов: получают сырье и взвешивают его.

3.3. Определение доброкачественности сырья органолептическим путем:

3.4. Обработка мяса (рыбы, птицы):

3.5. Пошаговое приготовление полуфабрикатов:

3.6. Полуфабрикат готов к (какой?) тепловой обработке:

4. Требования к качеству полуфабриката: внешний вид, консистенция, запах, цвет.

5. Условия и сроки хранения:

**6. Система оценивания качества прохождения практики ПП. 01**

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. 01.

Итоговая оценка по ПП. 01 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. 01

«Организация процесса приготовления

и приготовление полуфабрикатов для сложной 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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г. 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. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в объеме **72 часа с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.** в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

(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 |
|  | Характеристика предприятия, состав функциональных групп, оформление заказа на сырье | 6 |  |
| ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Организация приемки мяса по количеству и качеству, Первичная механическая обработка мяса. Организация рабочего места по производству полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | 30 |  |
| ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Организация приемки рыбы по количеству и качеству, Первичная механическая обработка рыбы. Организация рабочего места по производству полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. | 18 |  |
| ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Организация приемки домашней птицы по количеству и качеству, Первичная механическая обработка домашней птицы. Организация рабочего места по производству полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. | 18 |  |

**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.