

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Ярославской области  
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зав. практикой

\_\_\_\_\_ О.С.Смирнова

« \_\_\_\_ » сентября 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**Наименование квалификации базовой подготовки:**

**«Специалист по поварскому и кондитерскому делу».**

Ярославль, 2021

СОГЛАСОВАНО  
Цикловой комиссией  
технологический дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Председатель комиссии  
\_\_\_\_\_ Н.Ю.Кручинина

**Составитель:** Кручинина. Н. Ю., преподаватель первой категории

**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. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	8
3. Структура и содержание производственной практики	9
4. Условия реализации программы производственной практики	14
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	17
6. Приложения:	
Приложение 1 Титульный лист отчета по практике.	
Приложение 2 Аттестационный лист	
Приложение 3 Отзыв-характеристика	
Приложение 4 Лист дневника практики	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## Область применения программы

В соответствии с учебным планом студенты очной формы обучения специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на 2 курсе проходят производственную практику ПП.01, которая входит в состав профессионального модуля ПМ.01 ««Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

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

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

- о разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

**1.1. Цели и задачи 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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Производственная практика проходит в ресторанах г. Ярославля и Ярославской области, а также по месту жительства студента очной формы обучения в 4 семестре 2 курса. В процессе прохождения ПП. 01 оформляется отчет по производственной практике.

**1.2. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование заданий производственной практики</b>	<b>Количество дней (часов)</b>
1	Тема. 1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1 день 6 часов
2	Тема 2. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	5 дней 30 часов
3	Тема 3. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	3 дня 18 часов
4	Тема 4. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.	3 дня 18 часов
	<b>ИТОГО:</b>	12 дней 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результатов обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Код и наименование ПМ и тем производственной практики	Содержание учебного материала		Объем часов по 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		72 5 семестр
Тема 1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для СКП	<p>Задание 1.1. Характеристика предприятия и состав функциональных групп помещений.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить паспорт предприятия (беседа с руководителем, экскурсия по предприятию, знакомство с сайтом);</li> <li>- изучить состав функциональных групп помещений базы практики.</li> </ul> <p>Задание 1.2. Инструктаж по охране труда при приеме на работу.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пройти инструктаж по технике безопасности.</li> </ul> <p>Задание 1.3. Документальное оформление поступления сырья на производство.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформить заявку (заказ) на сырье со склада;</li> </ul>	<p>Фото предприятия</p> <p>Информация с сайта</p> <p>План помещений</p> <p>Инструкция по охране труда и безопасности</p> <p>Образец заказа, накладной на сырье со склада</p>	1 день 6 часов



	- оформить накладную на отпуск со склада сырья.		
Тема 2. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление п/ф из мяса для СКП	<p>Задание 2.1. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить организацию работы мясного цеха;</li> <li>- изучить организацию рабочего места по производству п/ф из мяса;</li> <li>- перечислить виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, используемых при обработке мяса и субпродуктов. Создание безопасных условий труда.</li> </ul> <p>Задание 2.2. Организация приемки мяса со склада по количеству и качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить ассортимент и основные характеристики мяса;</li> <li>- принять участие в приемке мяса по количеству;</li> <li>- провести органолептическую оценку свежести мяса.</li> </ul> <p>Задание 2.3. Первичная механическая обработка говядины, баранины, свинины, молочного поросенка, тушей ягнят.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить обработку и подготовку мяса для сложных блюд.</li> </ul> <p>Задание 2.4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>План мясного цеха</p>      <p>Фото рабочего места, оборудования, инвентаря</p>  <p>Выдержки из ГОСТов</p>    <p>Схема обработки мяса</p>   <p>Схема разруба туши</p>	<p>5 дней</p>   <p>30 часов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить меню предприятия и ассортимент блюд из мяса;</li> <li>- составить таблицу п/ф из мяса в соответствии с меню;</li> <li>- изучить Сборник рецептов блюд и технико-технологические карты;</li> <li>- оформить ТК и ТТК.</li> </ul> <p>Задание 2.5. Приготовление п/ф из мяса и мясного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить крупнокусковые п/ф из мяса;</li> <li>- приготовить порционные п/ф из мяса;</li> <li>- приготовить мелкокусковые п/ф из мяса;</li> <li>- приготовить рубленую котлетную и кнельную массу и полуфабрикаты из них;</li> <li>- провести контроль качества и безопасности готовых п/ф из мяса;</li> <li>- организовать условия для хранения и реализации сырья и п/ф из мяса.</li> </ul>	<p>говядины, баранины, свинины</p> <p>Меню предприятия, банкетное меню</p> <p>ТК и ТТК</p> <p>Схема приготовления п/ф</p> <p>ТК и ТТК</p>	
<p>Тема 3.</p> <p>Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов</p>	<p>Задание 3.1. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить организацию работы рыбного цеха;</li> </ul>	<p>План рыбного цеха</p>	<p>3 дня</p> <p>18 часов</p>

<p>для СКП</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить организацию рабочего места по производству п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- перечислить виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, используемых при обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Создание безопасных условий труда.</li> </ul> <p>Задание 3.2. Организация приемки рыбы со склада по количеству и качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- принять участие в приемке рыбы по количеству;</li> <li>- провести органолептическую оценку свежести рыбы.</li> </ul> <p>Задание 3.3. Первичная механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить обработку рыбы с костным скелетом;</li> <li>- выполнить обработку рыбы с хрящевым скелетом.</li> </ul> <p>Задание 3.4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить меню предприятия и ассортимент блюд из рыбы;</li> <li>- составить таблицу п/ф из рыбы в соответствии с меню;</li> <li>- изучить Сборник рецептов блюд и технико-технологические</li> </ul>	<p>Фото рабочего места, оборудования, инвентаря</p> <p>Выдержки из ГОСТов</p> <p>Схема обработки рыбы с костным скелетом, с хрящевым скелетом</p> <p>Меню предприятия, банкетное</p>	
----------------	---	--	--

	<p>карты;</p> <p>- оформить ТК и ТТК.</p> <p>Задание 3.5. Приготовление п/ф из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>- приготовить рыбу фаршированную;</p> <p>- приготовить рулеты из рыбы;</p> <p>- приготовить полуфабрикаты из рыбы для жарки во фритюре;</p> <p>- приготовить котлетную и кнельную массу из рыбы и полуфабрикаты из них;</p> <p>- провести контроль качества и безопасности готовых п/ф из рыбы;</p> <p>- организовать условия для хранения и реализации сырья и п/ф из рыбы в охлажденном и замороженном виде.</p>	<p>меню</p> <p>ТК и ТТК</p> <p>Схема приготовления п/ф</p> <p>ТК и ТТК</p>	
<p>Тема 4.</p> <p>Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для СКП</p>	<p>Задание 4.1. Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд.</p> <p>- изучить организацию работы птицецкого цеха;</p> <p>- изучить организацию рабочего места по производству п/ф из птицы;</p> <p>- перечислить виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, используемых при</p>	<p>План птицецкого цеха</p> <p>Фото рабочего места, оборудования, инвентаря</p>	<p>3 дня</p> <p>18 часов</p>

	<p>обработке домашней птицы и субпродуктов. Создание безопасных условий труда.</p> <p>Задание 4.2. Организация приемки домашней птицы со склада по количеству и качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- изучить ассортимент домашней птицы;</li><li>- принять участие в приемке птицы по количеству;</li><li>- провести органолептическую оценку свежести и качества домашней птицы охлажденной и мороженой.</li></ul> <p>Задание 4.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы и субпродуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготовить домашнюю птицу для приготовления сложных блюд.</li></ul> <p>Задание 4.4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- изучить меню предприятия и ассортимент блюд из домашней птицы;</li><li>- составить таблицу п/ф из домашней птицы в соответствии с меню;</li></ul>	<p>Выдержки из ГОСТов</p> <p>Схема обработки домашней птицы</p> <p>Меню предприятия, банкетное меню</p>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить Сборник рецептов блюд и технико-технологические карты;</li> <li>- оформить ТК и ТТК.</li> </ul> <p>Задание 4.5. Приготовление п/ф из домашней птицы и субпродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить тушки целиком и тушки фаршированные;</li> <li>- приготовить рулеты из птицы;</li> <li>- приготовить фаршированные котлеты из филе птицы;</li> <li>- провести контроль качества и безопасности готовых п/ф из домашней птицы;</li> <li>- организовать условия для хранения и реализации сырья и п/ф из домашней птицы.</li> </ul>	<p>ТК и ТТК</p> <p>Схема приготовления п/ф</p> <p>ТК и ТТК</p>	
--	---	--	--



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебных кабинетов «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Технология приготовления пищи».

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- комплект учебно-методической документации,
- книжный фонд библиотеки и компьютерный класс;
- компьютеры, видео, проектор;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (плакаты),
- электронный образовательный ресурс – мультимедийная обучающая программа по профессии «повар», «кондитер»;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест:**

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы (молоточки для отбивания мяса, рыбочистки, сита, ступки, противни, кастрюли, лотки, разделочные доски, ножи поварские);
- электромеханическое оборудование (мясорубка, миксер, кухонный процессор);
- холодильное оборудование;
- плиты электрические, жарочный шкаф, пароконвектомат, производственные столы;
- весоизмерительное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.01** предполагает обязательную производственную практику в объеме 72 часа. Учебная практика в модуле ПМ.01. не предусмотрена. Производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно на предприятиях общественного питания города.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**



Основные источники для преподавателей:

1. И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. Москва. издательский центр «Академия», 2019.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 3.. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
4. Семиряжко Т.Г., Дерюгина Н.Ю. Кулинария. Контрольные материалы. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Основные источники для студентов:

1. И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. Москва. издательский центр «Академия», 2019.
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, ,2019.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительные источники для преподавателей:

1. ГОСТ Р 50763-19 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 50762-20 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. ГОСТ Р 50763 2019. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 53104-2019. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. ГОСТ Р 53106-2019. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». 2020 г.

Интернет-ресурсы для преподавателей:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>

4. <http://www.gastronom.ru/>

5. <http://www.restoran.ru/>

Интернет-ресурсы для студентов:

1. <http://www.inforvideo.ru/>

2. <http://supercook.ru>

3. <http://www.millionmenu.ru/>

4. <http://www.gastronom.ru/>

5. <http://www.restoran.ru/>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов практических работ. Оценка разработки Технико-технологических карт. Оценка самостоятельной (аудиторной) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменное тестирование;</li> <li>- контрольные работы;</li> <li>- решение задач. Оценка результатов устного опроса. Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы.</li> </ul> <p>Оценка результатов производственной практики.</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными.</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения</li> </ul>	

	<p>технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене</li> <li>- персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</li> <li>- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>	
--	--	--

## Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует и планирует собственную деятельность;</li> <li>- демонстрирует понимание цели и способов ее достижения;</li> <li>- выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике;</li> <li>- оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.</li> </ul>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- извлечение и анализ информации из различных источников;</li> <li>- использование различных способов поиска информации;</li> <li>- применение найденной информации для решения профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка эффективности работы с источниками информации.</li> </ul>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание общей цели;</li> <li>- применение навыков командной работы;</li> <li>- использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.</li> </ul>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к обучению;</li> <li>- использование знаний на практике;</li> <li>- определение задач своего профессионального и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.</li> </ul>

	<p>личностного развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование своего обучения.</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование и развитие гражданско-патриотического сознания и активную нравственную позицию обучающихся;</li> <li>- демонстрировать значимость профессиональной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в семинарах, диспутах.</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание необходимости сохранения окружающей среды;</li> <li>- организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в семинарах, диспутах.</li> </ul>
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результативности физической подготовленности обучающегося при выполнении индивидуальных заданий</li> </ul>
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение компьютерных навыков;</li> <li>- выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей;</li> <li>- использование ПО для решения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением профессиональных задач.</li> </ul>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять знания иностранного и государственного языков, как</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных</li> </ul>

государственном и иностранном языке.	средство профессионального общения.	заданий.
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание целей и содержания профессиональной деятельности;</li> <li>- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.</li> </ul>	- Участие в семинарах по производственной тематике.

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Ярославской области  
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зав.практикой  
\_\_\_\_\_ О.С. Смирнова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.  
М.П.

ОТЧЕТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

по модулю ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления,  
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
сложного ассортимента».  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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, 2021



## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) **на 3 курсе** по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», прошел(ла) производственную (учебную) практику по профессиональному модулю ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в объеме **72 часа** с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ **20\_\_** г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ **20\_\_** 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 проходила практика
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Характеристика предприятия, состав функциональных групп, оформление заказа на сырье	6	
Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	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	
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	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	

ассортимента.			
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## 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	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую	

	деятельность в профессиональной сфере.	
--	--	--

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.

## ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

--	--	--	--	--	--

Руководитель практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
М.П.

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)