

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 процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Наименование квалификации базовой подготовки:

Техник-технолог

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 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 продукции».

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.

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 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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.

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

№ п/п	Наименование заданий производственной практики	Количество дней (часов)
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
	ИТОГО:	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 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.

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"> - составить паспорт предприятия (беседа с руководителем, экскурсия по предприятию, знакомство с сайтом); - изучить состав функциональных групп помещений базы практики. <p>Задание 1.2. Инструктаж по охране труда при приеме на работу.</p> <ul style="list-style-type: none"> - пройти инструктаж по технике безопасности. <p>Задание 1.3. Документальное оформление поступления сырья на производство.</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформить заявку (заказ) на сырье со склада; - оформить накладную на отпуск со склада сырья. 	<p>Фото предприятия Информация с сайта</p> <p>План помещений Инструкция по охране труда и безопасности Образец заказа, накладной на сырье со склада</p>	1 день 6 часов
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"> - 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. 	<p>План мясного цеха</p> <p>Фото рабочего места, оборудования, инвентаря</p> <p>Выдержки из ГОСТов</p>	5 дней 30 часов

	<p>Задание 2.2. Организация приемки мяса со склада по количеству и качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить ассортимент и основные характеристики мяса; - принять участие в приемке мяса по количеству; - провести органолептическую оценку свежести мяса. <p>Задание 2.3. Первичная механическая обработка говядины, баранины, свинины, молочного поросенка, тушей ягнят.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнить обработку и подготовку мяса для сложных блюд. <p>Задание 2.4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <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"> - 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. 	<p>Схема обработки мяса</p> <p>Схема разруба туши говядины, баранины, свинины</p> <p>Меню предприятия, банкетное меню</p> <p>ТК и ТТК Схема приготовления п/ф ТК и ТТК</p>	
<p>Тема 3. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для СКП</p>	<p>Задание 3.1. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>План рыбного цеха</p> <p>Фото рабочего места, оборудования, инвентаря</p>	<p>3 дня 18 часов</p>

	<p>обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Создание безопасных условий труда.</p> <p>Задание 3.2. Организация приемки рыбы со склада по количеству и качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья; - принять участие в приемке рыбы по количеству; - провести органолептическую оценку свежести рыбы. <p>Задание 3.3. Первичная механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнить обработку рыбы с костным скелетом; - выполнить обработку рыбы с хрящевым скелетом. <p>Задание 3.4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить меню предприятия и ассортимент блюд из рыбы; - составить таблицу п/ф из рыбы в соответствии с меню; - изучить Сборник рецептов блюд и технико-технологические карты; - оформить ТК и ТТК. <p>Задание 3.5. Приготовление п/ф из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Выдержки из ГОСТов</p> <p>Схема обработки рыбы с костным скелетом, с хрящевым скелетом</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 4.</p> <p>Технологические процессы кулинарной обработки домашней</p>	<p>Задание 4.1. Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить организацию работы птицежьего цеха; 	<p>План птицежьего цеха</p>	<p>3 дня</p> <p>18 часов</p>

<p>птицы и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для СКП</p>	<p>- изучить организацию рабочего места по производству п/ф из птицы;</p> <p>- перечислить виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, используемых при 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> <p>- изучить ассортимент домашней птицы;</p> <p>- принять участие в приемке птицы по количеству;</p> <p>- провести органолептическую оценку свежести и качества домашней птицы охлажденной и мороженой.</p> <p>Задание 4.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы и субпродуктов.</p> <p>- подготовить домашнюю птицу для приготовления сложных блюд.</p> <p>Задание 4.4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.</p> <p>- изучить меню предприятия и ассортимент блюд из домашней птицы;</p> <p>- составить таблицу п/ф из домашней птицы в соответствии с меню;</p> <p>- изучить Сборник рецептур блюд и технико-технологические карты;</p> <p>- оформить ТК и ТТК.</p> <p>Задание 4.5. Приготовление п/ф из домашней птицы и субпродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>- приготовить тушки целиком и тушки фаршированные;</p> <p>- приготовить рулеты из птицы;</p> <p>- приготовить фаршированные котлеты из филе птицы;</p>	<p>Фото рабочего места, оборудования, инвентаря</p> <p>Выдержки из ГОСТов</p> <p>Схема обработки домашней птицы</p> <p>Меню предприятия, банкетное меню</p> <p>ТК и ТТК</p> <p>Схема приготовления п/ф ТК и ТТК</p>	
---	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none">- провести контроль качества и безопасности готовых п/ф из домашней птицы;- организовать условия для хранения и реализации сырья и п/ф из домашней птицы.		
--	--	--	--

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 рецептов 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, рыбчистки, 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) проводится 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», 2018.
4. Семиряжко Т.Г., Дерюгина Н.Ю. Кулинария. Контрольные материалы. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

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, ,2017.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники для преподавателей:

1. ГОСТ Р 50763-17 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 50762-17 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. ГОСТ Р 50763 2017. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 53104-2017. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. ГОСТ Р 53106-2017. 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». 2018 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/>
6. <http://knigakulinara.ru/books/>

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/>
6. <http://knigakulinara.ru/books/>

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>ПК 1.1.</p> <p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • приемка сырья по качеству согласно ГОСТу Р 54034-2010; СТО 97038630-002-2009; с использованием основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса; • расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий); • планирование и выполнение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии с рецептурой Сборника рецептов или технико-технологической картой; • контроль качества полуфабрикатов из мяса в соответствии с: ГОСТ Р 52675-2006; ТУ 9214-345-00419779-06; ТУ 9214-456-004-19779-003; ТУ 9214-575-00419779-09; ТУ 9214-793-00419779-09; • выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в 	<p>Экзамен квалификационный.</p> <p>Наблюдение за подготовкой рабочего места для приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Оценка выполнения работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса и о организации рабочего места по производству п/ф из мяса.</p>

	соответствии с требованиями СанПин.;	Проверка решения типовых и ситуационных задач.
<p>ПК 1.2.</p> <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Приемка сырья по качеству с использованием основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из рыбы; • расчет массы сырья рыбы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий); • планирование и выполнение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии с рецептурой Сборника рецептур или технико-технологической картой; • контроль качества полуфабрикатов из рыбы; • выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПин.; 	<p>Экзамен квалификационный.</p> <p>Наблюдение за подготовкой рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Оценка выполнения работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и о организации рабочего места по производству п/ф из рыбы.</p> <p>Проверка решения</p>

		типовых и ситуационных задач.
<p>ПК 1.3.</p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Приемка сырья по качеству в соответствии с ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые». Информация для потребителя. Общие требования» с использованием основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; • расчет массы сырья домашней птицы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий); • планирование и выполнение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии с рецептурой Сборника рецептур или технико-технологической картой; • контроль качества полуфабрикатов из домашней птицы; • выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПин.; 	<p>Экзамен квалификационный.</p> <p>Наблюдение за подготовкой рабочего места для приготовления полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Оценка выполнения работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы и организации рабочего места по производству п/ф из птицы.</p> <p>Проверка решения типовых и ситуационных задач.</p>

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	<p>Наблюдение и оценка достижений на практических и лабораторных занятиях и наблюдение при выполнении работ по производственной практике.</p> <p>Результаты участия в конкурсе. Отзыв от организации базы практики.</p>
<p>ОК 2.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • дисциплинированность; • выполнение правил внутреннего распорядка; • соблюдение правил техники безопасности; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Экзамен квалификационный.</p> <p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и экспертное наблюдение при выполнении работ по производственной практике. Самооценка результатов выполнения заданий на лабораторных занятиях.</p>
<p>ОК 3.</p> <p>Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях наблюдение при выполнении работ по производственной практике. Проверка решения ситуационных задач.</p>
<p>ОК 4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации 	<p>Экспертное наблюдение.</p>

<p>Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Отчет о новостях в профессиональной сфере в любой форме на занятиях. Экспертная оценка самостоятельной работы студентов, рефератов, докладов.</p>
<p>ОК 5.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; • оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. 	<p>Компьютерное тестирование. Текущий контроль самостоятельной работы студента в форме защиты презентации. Проверка отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 6.</p> <p>Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; • способность выполнять распоряжения руководителя. 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК 7.</p> <p>Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; • самоанализ и коррекция результатов собственной работы. 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике. Самооценка, результаты участия в конкурсах.</p>
<p>ОК 8.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; • самостоятельный выбор тематики курсовой работы, реферата, доклада и т.д. 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике. Результаты участия в конкурсах.</p>
<p>ОК 9.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных</p>

Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	профессио-нальной деятельности.	занятиях при выполнении работ по производственной практике.
--	---------------------------------	---

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 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, 2021

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 «___» _____ 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
	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.

«_____» _____ 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	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.

