

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зав. практикой
_____ О.С.Смирнова
«___» сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей 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	7
3. Структура и содержание производственной практики	8
4. Условия реализации программы производственной практики	12
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15
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.03, которая входит в состав профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

В результате прохождения производственной практики ПП. 03 обучающийся должен

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей

кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

1.1. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика ПП. 03 (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 03 образовательной программы по каждому из видов 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 V – VI семестре 3 курса. В процессе прохождения ПП. 03 оформляется отчет по производственной практике.

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

№ п/п	Наименование заданий производственной практики	Количество дней (часов)
	5 семестр	72
1	Вводное занятие. Характеристика предприятия, горячего цеха.	1 день 6 часов
2	Задание 1. Организация приготовления, приготовление, оформление и отпуск сложных супов	4 дня 24 часа
3	Задание 2. Организация приготовления, приготовление и	2 дня

	отпуск сложных горячих соусов.	12 часов
4	Задание 3. Организация приготовления, приготовление, оформление и отпуск сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	3 дня 18 часов
5	Задание 4. Организация приготовления, приготовление, оформление и отпуск сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2 дня 12 часов
	6 семестр	72
6	Задание 5. Организация приготовления, приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.	4 дня 24 часа
7	Задание 6. Организация приготовления, приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	4 дня 24 часа
8	Задание 7. Организация приготовления, приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	4 дня 24 часа
	ИТОГО:	24 дня 144 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 3. 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3. 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3. 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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 ПК	Наименование тем производственной практики	Виды работ	Программа ПП. 03 Задания (что выполнить)	Кол-во часов	Приложения
	Характеристика предприятия, горячего цеха	Ознакомление с предприятием, горячим цехом, меню предприятия, ассортиментом горячей продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и с/х птицы	Дать характеристику предприятия, горячего цеха. Анализ меню; ассортимент блюд, выпускаемых в горячем цехе предприятия	6 ч. 1 день	Фото предприятия (информация с сайта); план горячего цеха с размещением оборудования; меню ресторана
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	1. Организация приготовления, приготовление, оформление и отпуск сложных супов	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных супов. Контроль безопасности	Анализ ассортимента супов по меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья. Определить количество и качество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов. Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место для приготовления супов. Приготовить сложные супы и гарниры к ним: заправочные супы, прозрачные супы, супы-пюре; национальные и европейские супы по меню предприятия. Оценить качество супов и безопасность продукции по органолептическим показателям. Оформить суп к подаче. Условия и сроки хранения.	24 ч. 4 дня	Составить технологические схемы. Составить ТК или ТТК. Фото оформленного к подаче супа. 3-5 блюд по вашему выбору
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов	2. Организация приготовления, приготовление и отпуск сложных соусов	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов для горячих блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь. Подача соуса. Оформление тарелки и блюд. Контроль качества	Анализ ассортимента сложных соусов в соответствии с видом блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, грибов и сыра. Определить количество и качество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных соусов. Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место (соусную	12 ч	

			<p>станцию).</p> <p>Приготовить сложные горячие соусы по меню предприятия: соус красный основной и его производные; соус белый основной и его производные; соус сметанный; соус молочный; соус грибной и др., применяя различные технологии и методы.</p> <p>Оценить качество горячих соусов по органолептическим показателям.</p> <p>Оформить блюдо с учетом цветового контраста, вкусового дополнения. Создать дизайн блюда при помощи соуса. Оформить блюдо к подаче. Подать соус. Условия и сроки хранения.</p>		
<p>ПК 3.3</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Контроль безопасности.</p>	<p>Анализ ассортимента сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра по меню предприятия. Определить количество и качество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место. Приготовить сложные блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии и методы. Оценить качество и безопасность продукции по органолептическим показателям. Оформить блюдо к подаче. Условия и сроки хранения.</p>	18 ч	<p>Составить технологические схемы, ТК или ТТК. Фото оформленного к подаче блюда. 3-5 блюд по меню предприятия</p>
<p>ПК 3.4</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса, рыбы и с/х птицы</p>	<p>4. Организация приготовления, оформление и отпуск сложных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>Анализ ассортимента сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий по меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья. Определить количество и качество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место. Приготовить сложные блюда: ризотто, булгур,</p>	12	<p>Составить технологические схемы, ТК или ТТК. Фото оформленного к подаче блюда. 3-5 блюд по меню предприятия</p>

			поленту, кускус, пасту карбонара. и др. блюда по меню предприятия, применяя различные технологии и методы. Оценить качество и безопасность продукции по органолептическим показателям. Оформить блюдо к подаче. Условия и сроки хранения.		
ПК 3.4	5. Организация приготовления, приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов	Анализ ассортимента сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов по меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья. Определить количество и качество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.. Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место. Приготовить сложные блюда из жареного, запеченного, тушеного, отварного мяса крупным куском, порциями, мелким куском, из котлетной массы по меню предприятия. Оценить качество и безопасность продукции по органолептическим показателям. Оформить блюдо к подаче. Условия и сроки хранения.	24 ч.	Составить технологические схемы, ТК или ТТК. Фото оформленного к подаче блюда. 3-5 блюд по меню предприятия
ПК 3.4	6. Организация приготовления, приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Анализ ассортимента сложных горячих блюд рыбы и нерыбного водного сырья по меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья. Определить количество и качество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место. Приготовить сложные горячие блюда из рыбы и морепродуктов: отварных, жареных, запеченных, тушеных (банкетных и порционных) по меню предприятия, применяя различные технологии и методы. Оформить блюдо к подаче. Условия и сроки	24 ч.	Составить технологические схемы, ТК или ТТК. Фото оформленного к подаче блюда. 3-5 блюд по меню предприятия

			хранения.		
ПК 3.4	7. Организация приготовления, приготовление и отпуск сложных горячих блюд из с/х птицы, дичи и кролика	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из с/х птицы, дичи и кролика, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из с/х птицы, дичи и кролика	Анализ ассортимента сложных горячих блюд из с/х птицы, дичи и кролика по меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья. Определить количество и качество сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд из с/х птицы, дичи и кролика. Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место. Приготовить сложные горячие блюда из с/х птицы, дичи и кролика по меню предприятия, применяя различные технологии и методы. Оформить блюдо к подаче. Условия и сроки хранения.	24 ч	Составить технологические схемы, ТК или ТТК. Фото оформленного к подаче блюда. 3-5 блюд по меню предприятия
			ИТОГО:	144 ч.	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.03** предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме **144** часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

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», 2018.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
- 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», 2018.

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», 2019.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

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». 2017 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/>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов</p>	<p>Экзамен квалификационный.</p> <p>Наблюдение за подготовкой рабочего места для приготовления сложных супов.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению сложных супов.</p> <p>Оценка выполнения работ по приготовлению сложных супов и организации рабочего места.</p> <p>Проверка решения типовых и ситуационных задач.</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам;</p>	<p>Экзамен квалификационный.</p> <p>Наблюдение за подготовкой рабочего места для приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по</p>

	<p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов</p>	<p>приготовлению сложных горячих соусов.</p> <p>Оценка выполнения работ по приготовлению сложных горячих соусов и организации рабочего места.</p> <p>Проверка решения типовых и ситуационных задач.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Экзамен квалификационный.</p> <p>Наблюдение за подготовкой рабочего места для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Оценка выполнения работ по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра организации рабочего места.</p> <p>Проверка решения типовых и ситуационных задач.</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Экзамен</p>

<p>сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>квалификационный.</p> <p>Наблюдение за подготовкой рабочего места для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Оценка выполнения работ по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и организации рабочего</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. 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. 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; • 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. 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. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение.</p> <p>Отчет о новостях в профессиональной сфере в любой форме на занятиях. Экспертная оценка самостоятельной работы студентов, рефератов, докладов.</p>
<p>ОК 5. Использовать</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования 	<p>Компьютерное тестирование. Текущий контроль</p>

информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	самостоятельной работы студента в форме защиты презентации. Проверка отчета по производственной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике. Самооценка, результаты участия в конкурсах.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике. Результаты участия в конкурсах
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных 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. 03

«Организация процесса приготовления
и приготовление сложной горячей 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. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в объеме **144 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
	Ознакомление с предприятием, горячим цехом, меню предприятия, ассортиментом горячей продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и с/х птицы	6 ч. 1 день	
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных супов. Контроль безопасности	24 ч. 4 дня	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов для горячих блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь. Подача соуса. Оформление тарелки и блюд. Контроль качества	12 ч	
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Контроль безопасности.	18 ч	
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса, рыбы и с/х птицы	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	12 ч	
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса, рыбы и с/х птицы	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов	24 ч.	
ПК 3.4 Организовывать	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы и	24 ч.	

ь и проводить приготовление сложных блюд из мяса, рыбы и с/х птицы	нерыбного водного сырья, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса, рыбы и с/х птицы	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из с/х птицы, дичи и кролика, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из с/х птицы, дичи и кролика	24 ч	

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 _____ недель, что составляет _____ часов.

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)

«___» _____ 2021 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)

_____ (Ф.И.О.)

М.П.