

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной 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
технологических дисциплин
Протокол № ____ от _____
Председатель комиссии

_____ Н.Ю.Кручинина _____

Составитель: Красотина И..А., преподаватель ОП дисциплин и ПМ.

Техническая экспертиза:
Методист высшей кв. 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 | 10 |
| 4. Условия реализации программы производственной практики | 16 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 19 |
| 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.02, которая входит в состав профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

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

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд со сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

1.1. Цели и задачи производственной практики:

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

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

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

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

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

| № п/п | Разделы программы | Задания | Объем работ в часах | Приложения |
|-------|--|--|---------------------|--|
| 1 | Характеристика предприятия. Организация работы цеха по изготовлению холодных блюд и закусок | Организация рабочего места, оснащение его оборудованием, инвентарем. Правила техники безопасности. Составить паспорт предприятия. Начертить план цеха, перечислить оборудование и инвентарь, используемые в цехе | | План цеха с размещением в нем оборудования |
| | Инструктаж по технике безопасности, производственной санитарии и гигиене | Пройти инструктаж по технике безопасности. Ознакомиться с организацией рабочего места, оборудованием, инвентарем | | Инструкция по технике безопасности повара при работе на различных видах оборудования |
| | Ознакомление с ассортиментом блюд и холодных закусок | Ознакомиться с ассортиментом холодных блюд и закусок, поступлением продуктов, требованиями и критериями оценки качества продуктов | | Перечень сложных холодных блюд и закусок |
| 2 | Приготовление банкетных закусок и бутербродов-канапе | Организация рабочего места, оснащение его оборудованием, инвентарем. Правила техники безопасности. Приготовление бутербродов-канапе, выбор вариантов сочетаемости, хлебобулочных изделий из различных видов теста с другими | | Технологические карты на бутерброды-канапе Технологические схемы приготовления |

| | | | | |
|---|---|---|---------|--|
| | | продуктами, дополнительные ингредиенты для приготовления бутербродов-канапе. Требования к качеству готовых бутербродов-канапе. Температурный и санитарный режимы приготовления и реализация бутербродов-канапе. | | |
| | | | 6 часов | |
| 3 | Технологические процесс приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей из различных видов продуктов | <p>Организация рабочего места, оснащение его оборудованием, инвентарем. Правила техники безопасности.</p> <p>Требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления сложных салатов и салатов-коктейлей.</p> <p>Температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных видов салатов.</p> <p>Ассортимент и правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных салатов и салатов-коктейлей.</p> <p>Правила подбора холодных соусов для заправки салатов и салатов-коктейлей.</p> <p>Приготовление соусов, подбор вина, вкусовых добавок для приготовления соусов к салатам, салатам-коктейлям.</p> <p>Требования к качеству готовых сложных салатов, салатов-коктейлей, правила подачи, условия и сроки реализации</p> | | <p>ГОСТ Р 53104-2005 СанПин 1.1.1058-01</p> <p>Технологические схемы приготовления Технико-технологические карты</p> <p>Данные ГОСТ Р 53104-2005</p> |

| | | | | |
|---|---|---|---------|--|
| 4 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов и соусов к ним | <p>Организация рабочего места, оснащение его оборудованием, инвентарем. Правила техники безопасности.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.</p> <p>Требования и оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.</p> <p>Температурный и санитарный режимы приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов.</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов и соусов к ним. Варианты комбинирования различных соусов.</p> | | <p>ГОСТ 53106-2005, ГОСТ Р 53104-2008</p> <p>Инструкции по технике безопасности</p> <p>СанПин 1.1.1058-01</p> <p>Технологические схемы и технико-технологические карты</p> |
| | | | 6 часов | |
| 5 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и соусов к ним | <p>Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов; оснащение оборудованием, инвентарем.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Требования и оценка качества продуктов,</p> | | <p>План рабочего места</p> <p>ГОСТ Р 53104-2006</p> |

| | | | | |
|---|--|---|----------|--|
| | | <p>используемых для приготовления.</p> <p>Приготовление заливных блюд из рыбы и морепродуктов. Подбор гарниров, соусов. Техники приготовления украшений для заливных блюд из рыбы и морепродуктов, варианты сочетания украшений с основными продуктами.</p> <p>Органолептические способы определения готовности и качества заливных блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Приготовление рыбы фаршированной целиком. Варианты комбинирования различных гарниров, соусов. Сочетаемость украшений с основными продуктами при оформлении. Требования к качеству, подаче, хранению готовых блюд</p> | | <p>СанПин 1.1.1058-01 Технологические схемы приготовления и технико-технологические карты</p> <p>ГОСТ Р 53104-2008</p> <p>Технологические схемы приготовления, технико-технологические карты</p> |
| | | | 18 часов | |
| 6 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи и соусов к ним | <p>Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, оснащение его оборудованием, инвентарем, безопасное использование.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи. Требования и оценка качества продуктов, используемых для их приготовления; температурный и санитарный</p> | | <p>План рабочего места Инструкция по технике безопасности</p> <p>ГОСТ Р539??105-2005 СанПин 1.1.1058-01</p> |

| | | | | |
|---|--|--|---------|--|
| | | <p>режимы приготовления.</p> <p>Приготовление заливных блюд из мяса различными способами, правила выбора гарниров, соусов и варианты их комбинирования.</p> <p>Технологический процесс приготовления паштетов, запеченных в тесте; использование различных видов теста; подбор дополнительных ингредиентов для приготовления. Варианты оформления.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из птицы и дичи. Варианты комбинирования различных гарниров и соусов.</p> <p>Органолептические способы определения готовности и качества холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы и дичи.</p> <p>Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и закусок.</p> | | <p>Технологические схемы Технико-технологические карты</p> <p>Технологические схемы Технико-технологические карты</p> <p>Технологические схемы Технико-технологические карты</p> <p>ГОСТ Р 53104-2008 СанПин 1.1.1058-01</p> |
| | | | 24 часа | |
| 7 | Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Приготовление | <p>Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра, оснащение его оборудованием, инвентарем.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом блюд и закусок</p> | | <p>План рабочего места</p> <p>ГОСТ Р 53104-2008</p> |

| | | | | |
|--|-------------------|---|---------|---|
| | горячих закусок?? | <p>из яиц и сыра. Оценка качества используемых продуктов, температурный и санитарный режимы приготовления.</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра, варианты подачи, использование соусов.</p> <p>Требования к безопасности приготовления.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих закусок из различных продуктов.</p> <p>Варианты комбинирования различных гарниров и соусов. Требования к качеству готовых горячих закусок, правила подачи.</p> | | <p>СанПин 1.1.1058-01</p> <p>Технологические схемы Технико-технологические карты</p> <p>Технологические схемы Технико-технологические карты</p> |
| | | | 72 часа | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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.02** предполагает обязательную производственную практику в объеме 72 часа. Учебная практика в модуле ПМ.02. 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», 2015.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 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», 2015.
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», 2015.
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 50762-15 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. ГОСТ Р 50763 2017. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 53104-2015. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. ГОСТ Р 53106-2016. 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».
7. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». 2015 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/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| <p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p> | <p>Оценка и проверка качества продуктов для приготовления бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок в соответствии ГОСТ 53104-2008; организация технологического процесса приготовления бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями СанПин; разработка ассортимента приготовления бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок согласно требованиям ГОСТ 53996-2010; производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок в соответствии с ГОСТ 53105-2008; организация технологического процесса приготовления бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок, декорирование их сложными холодными соусами, сервировка и оформление согласно ГОСТ 50763-2007; осуществление контроля качества и безопасности бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок согласно требованиям СанПиНа.</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> | <p>Оценка и анализ качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи согласно требованиям ГОСТ 53104-2008; организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи согласно требованиям СанПин; разработка ассортимента сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи согласно ГОСТУ 53996-2010; разработка ассортимента, расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи согласно ГОСТ 53105-2008; организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, оформление и декорирование сложными холодными соусами согласно требованиям ГОСТ 50763-2007; осуществление контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи согласно требованиям СанПин.</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях</p> |
| <p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> | <p>Оценка и анализ качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов согласно ГОСТ 53104-2008; организация технологического процесса сложных холодных соусов согласно СанПин; разработка ассортимента сложных холодных соусов согласно ГОСТ 53996-2010; расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов согласно ГОСТ 53105-2008; организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь согласно ГОСТ</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | 50763-2007; осуществление контроля качества и безопасности сложных холодных соусов согласно СанПин. | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. | интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; планирование выполнения учебной работы и деятельности на практике. | устный экзамен экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | демонстрация умений решения стандартных и нестандартных задач в области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; демонстрация действий по выявлению дефектов качества; умение проводить самооценку в процессе мониторинга освоенных умений по дневнику. | экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного | умение осуществлять эффективный поиск необходимой информации; умение использования различных источников, включая электронные; подготовка докладов, рефератов по новым видам сырья, | экспертное наблюдение |

| | | |
|---|---|---|
| выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | оборудования, технологиям и т.д. | |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | умение работы с различными прикладными программами; умение разрабатывать и представлять компьютерную презентацию; умение осуществлять сбор информации с помощью Интернета. | экспертное наблюдение |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | умение выполнять работу под наблюдением при наличии самостоятельности в знакомых ситуациях; умение активно работать в группе; умение правильно выстраивать взаимоотношения при работе в коллективе; демонстрация действий по реализации готовой продукции потребителю с учетом правил поведения; умение выполнять работу на производстве и на лабораторных занятиях в условиях деятельности с любыми коллегами. | экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | демонстрация правильного применения знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, на производственной практике. | экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, | демонстрирует подготовку и организацию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. | экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |

| | | |
|---|---|---|
| заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | | |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | самостоятельно осуществляет анализ инноваций в области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | демонстрирует высокий уровень профессиональной подготовки и ответственности за порученный участок работы при изучении профессионального модуля | экспертное наблюдение |
| Итоговая аттестация по модулю - экзамен | | |

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зав.практикой
_____ О.С. Смирнова
«___» _____ 2022 г.
М.П.

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

по модулю ПМ. 02

«Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции»

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Студента(тки) группы _____

(Ф.И.О.)

(база практики)

Руководитель от учебного
заведения:

_____ И. А. Красотина

Руководитель от организации:

М.П.

Дата регистрации:

Оценка: _____

Ярославль, 2022

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____ (Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) **на 3 курсе** по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», прошел(ла) производственную (учебную) практику по профессиональному модулю ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» в объеме **72 часа** с «____» _____ **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 |
|------------------------------|-------------------|------------------|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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.

« _____ » _____ 2022 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.

