Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Шапурина

«\_\_\_\_» февраля 2016 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по прохождению учебной практики

и оформлению отчета по УП 07 производственного модуля ПМ.07

«Выполнение работ по рабочей профессии «повар»

для студентов заочной формы обучения, гр. 1 АТЗ

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ярославль, 2016

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | 3 |
| 2. Организация процесса прохождения учебной практики ПП. 03 | 6 |
| 3. График прохождения учебной практики | 8 |
| 4.Требования к оформлению отчета по ПП. 03 | 9 |
| 5. Программа учебной практики | 12 |
| 6. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации | 17 |
| Приложение 1 Титульный лист отчета по ПП.03 |  |
| Приложение 2 Аттестационный лист |  |
| Приложение 3 Отзыв-характеристика |  |
| Приложение 4 Лист дневника практики |  |

**Пояснительная записка**

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не имеющие рабочую профессию «повар», на 1 курсе проходят учебную практику УП. 07 в количестве 144 часов, которая входит в состав профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по рабочей профессии «повар».

В результате прохождения учебной практики УП. 07 обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- приготовления основных супов и соусов;

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки мяса и домашней птицы;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов;

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд и напитков;

- приготовления хлебобулочных и мучных изделий.

**Уметь**:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям к основным супам и соусам; качество рыбы, мяса, домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; качество гастрономических продуктов; качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сладких блюд и напитков, простых хлебобулочных и мучных изделий;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; для приготовления супов и соусов; полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы,

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

- оценивать качество готовых блюд, холодных блюд и закусок, хлебобулочных и мучных изделий;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

**Цель учебной практики:**

Учебная практика УП. 07 направлена на формирование у обучающихся общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по рабочей профессии «повар» образовательной программы по виду профессиональной деятельности (ВПД) – Выполнение работ по рабочей профессии «повар» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1. 1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |
| ПК 1. 2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| ПК 3.1 | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 3.2 | Готовить простые супы |
| ПК 3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы |
| ПК 4.1 | Производить обработку рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.2 | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.3 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом |
| ПК 5.1 | Производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| ПК 6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями |
| ПК 6.2 | Готовить и оформлять салаты |
| ПК 6.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски |
| ПК 6.4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда |
| ПК 7.2 | Готовить простые горячие напитки |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные напитки  |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |

|  |  |
| --- | --- |
| **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. |

Учебная практика проходит в предприятиях общественного питания г. Ярославля и Ярославской области, а также по месту жительства студента заочной формы обучения во 2 семестре I курса. В процессе прохождения УП. 07 оформляется отчет по учебной практике.

Данные методические указания помогут студенту организовать процесс прохождения учебной практики, раскрывают требования к оформлению отчета по учебной практике, содержат программу УП. 07 и набор необходимой документации по прохождению учебной практики.

**2. Организация процесса прохождения**

**учебной практики УП. 07**

Учебная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Учебная практика УП. 07 проводится в передовых предприятиях и организациях на основе договоров между колледжем и организацией-базой практики.

Прохождение учебной практики осуществляется на предприятиях и организациях различных форм собственности, отвечающих следующим основным требованиям:

- предприятие должно соответствовать специальности (профессии) и виду практики;

- иметь необходимые отрасли и сферы деятельности, предусмотренные программой практики;

- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели профильных дисциплин и междисциплинарных курсов, а также специалисты организации базы практики. Руководитель практики от колледжа осуществляет организацию, руководством и контроль за проведением практики. Руководители практики от предприятия (базы практики) организуют и контролируют работу студентов в период практики.

Руководители практики закрепляются приказом директора. За каждым руководителем закрепляется определенное количество обучающихся на весь период практики.

Перед началом практики руководитель практики проводит установочное собрание в закрепленной группе, на котором выдаются направления на предприятия (базы практики), доводятся графики консультаций, проводится инструктаж по технике безопасности и инструктаж по оформлению отчета по производственной практике.

Руководители практики осуществляют ежедневный контроль посещаемости на местах практики путем взаимодействия с преподавателем баз практики, с самим обучающимся и его родителями. Ведет сводку посещаемости. Оказывает методическую помощь в составлении отчета по практике. Взаимодействует с предприятием-базой практики на предмет оказания помощи в написании отчетной документации со стороны предприятия.

Продолжительность рабочего дня во время учебной практики для студентов в возрасте от 18 лет и старше – 6 часов, в неделю – 36 часов.

Содержание учебной практики определяет рабочая программа профессионального модуля и программа практики.

Учебная практика проводится в форме производственной деятельности, которая отвечает требованиям программы практики.

Сроки проведения практики устанавливаются графиком учебного процесса с учетом теоретической подготовленности студентов и их размещение на предприятиях, предоставляющих студентам возможность выполнения программы практики.

Практика осуществляется непрерывным циклом. Студенты в период прохождения практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики УП. 07;

- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Итогом практики по профилю специальности является оценка, которая выставляется руководителем практики от колледжа – преподавателем МДК на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, качества отчета по практике, отзыва от предприятия – базы практики и предварительной оценки руководителя практики от организации-базы практики.

По результатам учебной практики оформляется Аттестационный лист (приложение 3), который заполняется руководителем от предприятия-базы практики.

Оценка по практике учитывается при проведении экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ. 07.

Отчеты по учебной практике с приложением направления, отзыва-характеристики, аттестационного листа, проверенные и подписанные руководителем практики на местах, заверенные печатью предприятия, студенты сдают на следующий день после окончания практики. Отчет сдается в учебную часть заочного отделения. Факт сдачи фиксируется в специальном журнале.

После защиты руководитель практики от колледжа ставит дату, оценку, свою подпись и делает заключение в отчете.

Студенты, не выполнившие без уважительным причин требование программы практики или получившие отрицательную оценку, не допускаются до сдачи экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.07 и могут быть отчислены из колледжа, как имеющие академическую задолженность.

**3. График прохождения производственной практики УП.07**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование заданий учебной практики | Количество дней (часов) |
| 1 | Вводное занятие. Характеристика предприятия. Ознакомление с правилами охраны труда, санитарии и гигиены товара | 6 ч.1 день |
| 2 | Задание 1. Организация процесса обработки и нарезки овощей и грибов | 12 ч.2 дня |
| 3 | Задание 2. Организация процесса обработки рыбы и приготовление п/ф | 12 ч2 дня |
| 4 | Задание 3. Организация процесса обработки мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов | 12ч2 дня |
| 5 | Задание 4. Организация приготовления, приготовление и отпуск простых супов | 12 ч2 дня |
| 6 | Задание 5. Организация приготовления, приготовление и отпуск соусов | 6 ч.1 день |
| 7 | Задание 6. Организация приготовления, приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий | 6 ч. 1 день6 ч. 1 день |
| 8 | Задание 7. Организация приготовления, приготовление и отпуск блюд из рыбы | 12 ч.2 дня |
| 9 | Задание 8. Организация приготовления, приготовление и отпуск блюд из мяса, птицы, субпродуктов | 18 ч 3 дня |
| 10 | Задание 9. Организация приготовления и приготовление, отпуск блюд из яиц и творога | 6 ч1 день |
| 11 | Задание 10. Организация приготовления, приготовление и отпуск горячих и холодных напитков | 6 ч.1 день |
| 12 | Задание 11. Организация приготовления и приготовление, отпуск сладких блюд | 6 ч1 день |
| 13 | Задание 12. Организация приготовления, приготовление и отпуск холодных блюд и закусок | 12 ч2 дня |
| 14 | Задание 13. Организация процесса приготовления, приготовление и отпуск мучных кулинарных изделий | 6 ч1 день |
| 15 | Задание 14. Отпуск готовой кулинарной продукции | 6 ч.1 день |
|  | ИТОГО: | 144 часа24 дня |

**4. Требования к оформлению отчета по УП. 07**

1. Отчет по учебной практике УП. 07 составляется обучающимся в период его пребывания на предприятии – базе практики, рассматривается руководителями производственной практики, назначенными от колледжа и от предприятия и сопровождается со стороны указанных руководителей отзывом о работе студента на практике.

2. Отчет по практике принимается руководителем практики от колледжа и оценивается по пятибалльной системе. Получение неудовлетворительной оценки или непредставление отчета о производственной практике влечет за собой те же последствия (в отношении перевода на следующий курс, права на получение стипендии, допуска к экзамену квалификационному), что и неудовлетворительная оценка по МДК 03.01. Ликвидация неудовлетворительной оценки или академической задолженности по учебной практике производится, как правило, путем успешного повторного прохождения практики.

3. Отчет должен представлять собой полное технически грамотное описание материала и процессов работы. Не допускается излишество слов и предисловий, не имеющих отношения к конкретному изложению материала.

4. Отчет должен составляться каждым студентом отдельно, не допускается составление его двумя, тремя и более студентами вместе. При работе двух, трех и более студентов на одном предприятии одновременно должны быть представлены самостоятельные отдельные отчеты.

5. Отчеты, выполненные только по литературным источникам в форме прямого списывания, оцениваются неудовлетворительно и не зачитываются.

6. Отчет должен быть подписан руководителем от предприятия и заверен печатью.

7. Отчет должен содержать приложения в виде ТК и ТТК (не менее 3-х по каждому заданию), технологические схемы приготовления блюд, фото оформления и подачи.

8. Обучающийся должен представить отчет, дневник, отзыв-характеристику, аттестационный лист и направление руководителю практики от колледжа по окончании практики. Все документы должны быть подписаны руководителем практики от предприятия и заверены печатью.

9. Отчет и пакет документов, не заверенные по месту прохождения практики, к проверке не допускаются. Не принимаются также небрежно оформленные отчеты и документы.

**Правила ведения дневника**

1. Дневник практики является обязательным отчетным документом студента по прохождению практики.

2. Дневник практики выдается практиканту руководителем практики от колледжа на организационно-инструктивном собрании по УП. 07.

3. Дневник практики практикант ведет самостоятельно, ежедневно записывая выполнение работ.

4. Недельная нагрузка практиканта составляет 36 часов.

5. Присутствие практиканта на организационно-инструктивном собрании по практике и на консультациях по вопросам выполнения программы практики и оформления отчета о практике, проводимых руководителем практики от колледжа, обязательно. Присутствие практиканта на собрании и консультациях подтверждается в дневнике подписью руководителя практики от колледжа. Наличие дневника практики на консультациях обязательно.

6. Руководитель практики от организации ежедневно подтверждает подписью время присутствия практиканта на практике в организации и выполняемые практикантом работы.

7. В первый день практики практикант знакомится с правилами внутреннего распорядка в организации, проходит инструктаж по охране труда и безопасности жизни на рабочем месте, что обязательно отражается практикантом в дневнике практики в графе «выполняемая работа».

8. По окончании прохождения практики дневник практики заверяется печатью предприятия базы практики.

9. Наличие правильно оформленного дневника практики является обязательным условием для подведения итогов УП. 07.

10. Практика по профилю специальности проводится в следующие сроки: «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

11. Дневник заполняется регулярно, аккуратно. Один раз в неделю необходимо представить дневник на просмотр руководителю практики от колледжа. В разделе «содержание работы» кратко записать все виды выполненной работы, отразить все выходы и невыходы на практику.

**Технические требования**

**к оформлению отчета по учебной практике**

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета – определение степени полноты выполнения студентом программы практики, уровня знаний и практических навыков.

В отчете должны быть отражены итоги деятельности студента во время прохождения практики, анализ и в необходимых случаях соответствующие расчеты по позициям программы с выводами и предложениями.

Объем отчета (текстовая часть) – 20-25 страниц. Таблицы и схемы выносятся в приложения и в общий объем работы не входят.

Отчет о практике должен быть набран на компьютере и оформлен с учетом соблюдения следующих требований:

- наличие «Содержания» с указанием разделов и подразделов и страниц, с которых они начинаются;

- выделение разделов и подразделов в тексте;

- сплошная нумерация страниц, таблиц и приложений;

- все таблицы, схемы, графики должны иметь название и номер;

- печать на бумаге формата А4 9210х297 с полями: сверху и снизу – 2 см, справа – 1 см, слева 3 см; текст печатается шрифтом «Times New Roman» размером 14 через 1,5 интервала; красная строка 1 см.

Объем приложений может быть любой.

Форма титульного листа отчета дана в приложении 1.

**Структура отчета**

1. Титульный лист (приложение 1)

2. Содержание (задание на практику) с обозначением страницы.

3. Основная часть (описание организации работы в процессе практики, описание практических задач, решенных студентом во время прохождения практики, описание навыков и умений, приобретенных за время практики.

4. Приложения (схемы, ТК, ТТК, фото приготовления и подачи блюд).

Пакет документов:

1. Направление на практику

2. Дневник практики (приложение 4)

3. Аттестационный лист (приложение 2)

4. Отзыв-характеристика (приложение 3).

**5. Программа учебной практики УП. 07**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ПК | Наименование тем производственной практики | Виды работ | Программа УП. 07Задания (что выполнить) | Кол-во часов | Приложения |
|  | Характеристика предприятия | Ознакомление с предприятием, меню предприятия, ассортиментом горячей продукции | Дать характеристику предприятия. Ознакомиться с правилами организации рабочего места и безопасным пользованием инвентаря и оборудования, с санитарией и гигиеной повара. Анализ меню: ассортимент блюд, выпускаемых предприятием. | 6 | Фото предприятияПлан размещения цеховМеню предприятия |
| ПК 1.1 | Задание 1.Организация процесса обработки и нарезки овощей и грибов | Овладение навыками обработки и нарезки овощей и грибов | Ознакомиться с оснащением овощного цеха. Организовать и провести процесс обработки овощей и грибов. Определить процент потерь при механической обработке овощей и грибов. Обеспечить правильные условия хранения обработанных овощей и грибов. Организовать процесс нарезки овощей. Оценить качество приготовленных полуфабрикатов и их безопасность | 66 | Схема обработки корнеплодов, клубнеплодовТаблица: виды нарезки овощей |
| ПК 4.1ПК 4.2 | Задание 2.Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов | Овладение навыками обработки рыбы и нарезки п/ф; приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф из нас | Ознакомиться оснащением рыбного цеха. Организовать и провести процесс обработки рыбы с костным скелетом. Производить приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания, жарения: кругляши, чистое филе, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей.Организовать и приготовить рыбную котлетную массу и п/ф из нее: котлет, биточков, зраз, тефтелей и т.д. Организовать использование рыбных отходов. Оценить качество приготовленных п/ф из рыбы. Обеспечить условия хранения п/ф из рыбы | 66 | Схема механической обработки рыбы с костным скелетом |
| ПК 5.1ПК 5.2 | Задание 3.Организация процесса обработки мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов | Овладение навыками обработки мяса, птицы, субпродуктов и приготовление п/ф из них; приготовление рубленой массы из мяса и птицы и п/ф. | Ознакомиться с оснащением мясного цеха. Организовать и провести процесс обработки мяса, птицы, субпродуктов. Организовать и провести приготовление п/ф из мяса порционным куском, мелкокусковых п/ф, п/ф из котлетной и натурально-рубленой массы, п/ф из субпродуктов. Оценить качество приготовленных п/ф. Организовать процесс хранения п/ф из мяса, птицы, субпродуктов | 66 | Таблица п/ф из мяса, птицы, субпродуктов |
| ПК 3.1ПК 3.2 | Задание 4Организация приготовления, приготовление и отпуск простых супов | Овладение навыками приготовления супов и их подачи. Контроль безопасности | Ознакомиться с оснащением горячего цеха. Организовать рабочее место для приготовления супов. Организовать и приготовить бульоны и отвары.Приготовить простые супы: заправочные, молочные, сладкие, холодные. Оценить качество супов по 5 органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции. Оформить суп к подаче. Условия и сроки хранения. | 66 | Составить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче супа, 3-5 блюд по меню |
| ПК 3.3ПК 3.4 | Задание 5.Организация приготовления, приготовление и отпуск соусов | Овладение навыками приготовления соусов. Контроль безопасности | Организовать рабочее место для приготовления соусов. Приготовить п/ф для соусов: бульон, мучные пассеровки, пассерованных овощей и томатного пюре. Приготовить соус красный основной и его производных; соус белый основной и его производных; соус сметанный, молочный, грибной, яично-масляные смеси, холодные соусы, сладкие соусы различных консистенций. Оценить качество соусов по 5 органолептическим показателям. Обеспечить условия реализации соусов: безопасность, температурный режим, подбор посуды для отпуска. Определить сроки реализации соусов. | 6 | Составить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче блюда, 3-5 блюд по меню |
| ПК 1.2ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 | Задание 6. Организация приготовления, приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий | Овладение навыками приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий. Контроль безопасности | Организовать рабочее место. Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Произвести подготовку продуктов. Приготовить простые блюда из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запечены овощей и грибов. Оценить качество и безопасность продукции по органолептическим показателям. Оформить блюд к подаче. Обеспечить условия и сроки хранения.Приготовить каши различной консистенции: вязкие, жидкие, рассыпчатые; гарниры и блюда из макаронных изделий.Оценить качество блюд и гарниров по 5 органолептическим показателям. Обеспечить условия реализации: подбор посуды, температурные режима, дополнительных ингредиентов для гармонизации блюда. Определить сроки реализации. | 66 | Составить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче блюда, 3-5 блюд по меню |
| ПК 4.3 | Задание 7.Организация приготовления, приготовление и отпуск блюд из рыбы | Овладение навыками приготовления и подачи блюд из рыбы и котлетной рыбной массы. Констроль безопасности | Организовать рабочее место. Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Произвести подготовку сырья. Приготовить блюда из отварной, припущенной, тушеной, запеченной, жареной рыбы, котлетной массы. Оценить качество и безопасность продукции по органолептическим показателям.Определить степень готовности блюд из рыбы и котлетной рыбной массы. Оформить блюдо к подаче: подбор посуды, гарнира, соуса, других ингредиентов для гармонизации блюда в целом, температурный режим. Определить сроки реализации. | 66 | Составить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче блюда, 3-5 блюд по меню |
| ПК 5.3ПК 5.4 | Задание 8.Организация приготовления, приготовление и отпуск блюд из мяса, птицы, субпродуктов | Овладение навыками приготовления и подачи блюд из мяса, птицы, субпродуктов и блюд из рубленой и котлетной массы. Контроль безопасности | Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Произвести подготовку сырья и п/ф. Приготовить блюда из отварного мяса и курицы, из жареного мяса птицы, субпродуктов (бефстроганов, поджарка, печень жареная, печень по-строгановски), кура жареная и т.д.; из тушеного мяса, птицы, субпродуктов (гуляш, печень тушеная в соусе, рагу из свинины, запеченное мясо, запеканка, голубцы, плов и др.);Приготовление блюд из натурально-рубленой массы: бифштекс натурально-рубленый, шницель натурально-рубленый, фрикадельки.Приготовление блюд из котлетной массы мяса, птицы: котлет, биточков, шницелей, зраз, котлет пожарских, тефтелей, фрикаделек. Оценить качество и безопасность готовых блюд по органолептическим показателям. Определить степень готовности блюд.Обеспечить условия реализации готовых блюд из мяса, птицы, субпродуктов: подбор посуды, гарнира, соуса, других ингредиентов для гармонизации блюда, температурный режим. Определить сроки реализации. | 666 | Составить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче блюда, 3-5 блюд из мяса и субпродуктов.Составить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче блюда, 3-5 блюд из птицы |
| ПК 2.4 | Задание 9.Организация приготовления, приготовление, отпуск блюд из яиц и творога | Овладение навыками приготовления и подачи блюд из яиц и творога. Контроль безопасности | Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Произвести подготовку сырья. Приготовить блюда из яиц: яйца вареные, яичница-глазунья, омлеты. Приготовить блюда из творога: сырники, запеканка, пудинг, вареники. Определить степень готовности блюд. Оценить качество и безопасность готовых блюд по органолептическим показателям. Обеспечить условия реализации готовых блюд. Определить сроки реализации. | 6 | Составить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче блюда, 3-5 блюд по меню |
| ПК 7.2 | Задание 10.Организация приготовления, приготовление и отпуск горячих и холодных напитков | Овладение навыками приготовления и подачи холодных и горячих напитков. Контроль безопасности | Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Произвести подготовку сырья. Приготовить холодные напитки: ягодные, плодовые, из сока, варенья. Приготовить горячие напитки: чай, кофе, какао.Оценить качество и безопасность напитков органолептическими методами. Обеспечить условия реализации. Определить сроки реализации и хранения. | 6 | Составить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче блюда, 3-5 блюд по меню |
| ПК 7.1 | Задание 11.Организация приготовления, приготовление и отпуск сладких блюд | Овладение навыками приготовления и подачи сладких блюд. Контроль безопасности | Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Произвести подготовку сырья. Приготовить холодные и горячие сладкие блюда: кисели различной консистенции из ягод, фруктов, соков; желе из плодов, ягод, молока и др. блюда.Оценить качество и безопасность готовых блюд по органолептическим показателям. Обеспечить условия реализации готовых блюд. Определить сроки реализации и хранения. | 6 | Составить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче блюда, 3-5 блюд по меню |
| ПК 6.1ПК 6.2ПК 6.3ПК 6.4 | Задание 12.Организация приготовления, приготовление и отпуск холодных блюд и закусок | Овладение навыками приготовления и подачи холодных блюд и закусок. Контроль безопасности | Ознакомиться с оснащением холодного цеха. Выбрать и безопасно использовать технологическое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место. Произвести подготовку сырья. Приготовить бутерброды: открытые, закрытые, простые, сложные. Приготовить салаты, винегреты. Приготовить закуски из сельди и рыбы: сельдь с гарниром, рыба жареная под маринадом. Подобрать и украсить бутерброды, украшенные холодные блюда и закуски. Оценить качество и безопасность изделий. Определить сроки реализации и хранения. | 66 | План холодного цехаСоставить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче блюда, 3-5 блюд по меню |
| ПК 2.5ПК 8.1 | Задание 13.Организация процесса приготовления, приготовление и отпуск мучных кулинарных изделий | Овладение навыкамиприготовления теста дрожжевого и бездрожжевого и изделий из них | Ознакомиться с оснащением выпученного цеха. Организовать рабочее место. Произвести подготовку сырья. Приготовить блины, оладьи, блинчики, блинчики фаршированные, пироги, ватрушки и т.д. Оценить качество и безопасность готовых изделий. Определить сроки реализации | 6 | План выпечного цехаСоставить технологические схемы; ТК, фото оформленного к подаче блюда3-5 блюд по меню |
|  | Задание 14.Отпуск готовой кулинарной продукции | Овладение навыками отпуска готовой продукции. | Ознакомиться с оснащением раздаточной. Организовать отпуск готовой кулинарной продукции | 6 | План раздаточной линии |
|  |  |  | ИТОГО: | 144 |  |

Алгоритм описания технологии приготовления блюда

1. Материально-технологическое оснащение:

 1.1. Оборудование:

1.2. Инвентарь, инструменты:

1.3. Посуда:

2. Сырье:

3. Последовательность технологических операций:

3.1. Организация рабочего места

3.2. Подготовка продуктов

3.3. Приготовление.

4. Требования к качеству блюда:

5. Подача блюда:

6. Условия и сроки хранения:

**6. Система оценивания качества прохождения практики УП. 07**

По окончании учебной практики отчет сдается руководителю практики от колледжа для проверки и заключения о качестве сформированных у студента общих и профессиональных компетенций и приобретенного практического опыта.

К отчету прикладывается аттестационный лист, где дается заключение руководителя практики от предприятия с оценкой деятельности студента на практике и освоением профессиональных компетенций.

В отзыве дается качественная характеристика студента и степень овладения общими компетенциями в результате наблюдения руководителя практики от предприятия за работой практиканта.

Отчет оценивается по пятибалльной системе в соответствии с требованиями к оформлению отчета.

Основными показателями оценки по практике при промежуточной аттестации являются: отзыв и характеристика руководителя от предприятия, дневник прохождения практики, аттестационный лист, качество подготовки отчета по практике и устный ответ при защите отчета.

Положительная оценка по практике является одним из условий допуска студента к сдаче экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ. 07.

Итоговая оценка по УП. 07 выставляется в журнал и зачетную книжку студента.

Приложение 1

Государственное профессиональное образовательное учреждение

 Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

ОТЧЕТ

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по модулю ПМ. 07

«Выполнение работ по рабочей профессии «повар»

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Студента группы \_\_\_\_\_\_

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

 (Ф.И.О.)

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

 (база практики)

Руководитель от учебного

заведения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Игрушкина

Руководитель от организации:

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

М.П.

Дата регистрации:

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

Оценка: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г. Ярославль, 2016

Приложение 2

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

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

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) **на 1 курсе** по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ. 07 «Выполнение работ по рабочей профессии «повар» в объеме **144 часа с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.** в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

(наименование организации, юридический адрес)

**Виды и качество выполненных работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные компетенции | Вид и объем работ | Количество часов | Качество выполнения в соотв.с технологией или требованиями организации, где проходилась практика |
|  | Ознакомление с предприятием, меню предприятия, ассортиментом горячей продукции | 6 |  |
| ПК 1.1 | Овладение навыками обработки и нарезки овощей и грибов | 12 |  |
| ПК 4.1ПК 4.2 | Овладение навыками обработки рыбы и нарезки п/ф; приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф из нас | 12 |  |
| ПК 5.1ПК 5.2 | Овладение навыками обработки мяса, птицы, субпродуктов и приготовление п/ф из них; приготовление рубленой массы из мяса и птицы и п/ф. | 12 |  |
| ПК 3.1ПК 3.2 | Овладение навыками приготовления супов и их подачи. Контроль безопасности | 12 |  |
| ПК 3.3ПК 3.4 | Овладение навыками приготовления соусов. Контроль безопасности | 6 |  |
| ПК 1.2ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 | Овладение навыками приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий. Контроль безопасности | 12 |  |
| ПК 4.3 | Овладение навыками приготовления и подачи блюд из рыбы и котлетной рыбной массы. Контроль безопасности | 12 |  |
| ПК 5.3ПК 5.4 | Овладение навыками приготовления и подачи блюд из мяса, птицы, субпродуктов и блюд из рубленой и котлетной массы. Контроль безопасности | 18 |  |
| ПК 2.4 | Овладение навыками приготовления и подачи блюд из яиц и творога. Контроль безопасности | 6 |  |
| ПК 7.2 | Овладение навыками приготовления и подачи холодных и горячих напитков. Контроль безопасности | 6 |  |
| ПК 7.1 | Овладение навыками приготовления и подачи сладких блюд. Контроль безопасности | 6 |  |
| ПК 6.1 ПК 6.2ПК 6.3 ПК 6.4  | Овладение навыками приготовления и подачи холодных блюд и закусок. Контроль безопасности.  | 12 |  |
| ПК 2.5 ПК 8.1 | Овладение навыками приготовления теста дрожжевого и бездрожжевого и изделий из них.  | 6 |  |
|  | Отпуск готовой кулинарной продукции | 6 |  |

**Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Профессиональная деятельность обучающегося во время учебной практики (характеристика дается в произвольной форме)**

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

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

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

Руководитель практики

от учебного заведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (Ф.И.О.)

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

(Должность ответственного лица базы практики) (подпись) (Ф.И.О.)

М.П.

 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_ г.

Приложение 3

ОТЗЫВ ОТ ОРГАНИЗАЦИИ

1. Срок прохождения практики: с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

2. Продолжительность практики 4 недели, что составляет 144 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 / достиг, не достиг (нужное подчеркнуть) планируемые результаты практики в части освоения общих компетенций

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

 (должность ответственного лица) (подпись) (расшифровка подписи)

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

М.П.

Приложение 4

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

Руководитель практики

от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (Ф.И.О.)

 М.П.