Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Шапурина

«\_\_\_\_» февраля 2017 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по прохождению производственной практики

и оформлению отчета по ПП 03 производственного модуля ПМ.03

«Организация процесса приготовления и прохождение сложной

горячей кулинарной продукции»

для студентов заочной формы обучения, гр. 3 АТЗ

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ярославль, 2017

СОГЛАСОВАНО

Цикловой комиссией технологических дисциплин

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_

Председатель комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Г. Зотова

**Составитель**: Игрушкина Л.В., преподаватель специальных дисциплин, 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. Пояснительная записка | 3 |
| 2. Организация процесса прохождения производственной практики ПП. 03 | 5 |
| 3. График прохождения производственной практики | 7 |
| 4.Требования к оформлению отчета по ПП. 03 | 8 |
| 5. Программа производственной практики | 11 |
| 6. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации | 15 |
| 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», 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.

**Цель 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».

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

Производственная практика проходит в ресторанах г. Ярославля и Ярославской области, а также по месту жительства студента заочной формы обучения в VI семестре III курса. В процессе прохождения ПП. 03 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. 03 и набор необходимой документации по прохождению производственной практики.

**2. Организация процесса прохождения**

**производственной практики ПП. 03**

Практика по профилю специальности (производственная) направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Производственная практика ПП. 03 проводится в передовых предприятиях и организациях на основе договоров между колледжем и организацией-базой практики.

Прохождение практики по профилю специальности 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 производственной практики для студентов в возрасте от 18 лет и старше – 6 часов, в неделю – 36 часов.

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

Производственная 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 ПП. 03;

- 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 производственной 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. 03.

Отчеты по производственной 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.03 и могут быть отчислены из колледжа, как имеющие академическую задолженность.

**3. График прохождения производственной практики ПП.03**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование задание производственной практики | Количество дней (часов) |
| 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 отпуск сложных горячих соусов. | 2 дня  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 | 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 |

**4. Требования к оформлению отчета по ПП. 03**

1. Отчет о производственной практике ПП. 03 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 производственной 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 ПП. 03.

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 ПП. 03.

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 производственной 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 производственной практики ПП. 03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 станцию).  Приготовить сложные горячие соусы по меню предприятия: соус красный основной и его производные; соус белый освновной и его производные; соус сметанный; соус молочный; соус грибной и др., применяя различные технологии и методы.  Оценить качество горячих соусов по органолептическим показателям.  Оформить блюдо с учетом цветового контраста, вкусового дополнения. Создать дизайн блюда при помощи соуса. Оформить блюдо к подаче. Подать соус. Условия и сроки хранения. | 12 ч |  |
| ПК 3.3  Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра | 3. Организация приготовления 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. | 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 качетсо и безопасность продукции по органолептическим показателям. Оформить блюдо к подаче. Условия и сроки хранения. | 18 ч | Составить технологические схемы, ТК или ТТК. Фото оформленного к подаче блюда. 3-5 блюд по меню предприятия |
| ПК 3.4  Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса, рыбы и с/х птицы | 4. Организация приготовления, приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 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. | 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, 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. |  | Составить технологические схемы, ТК или ТТК. Фото оформленного к подаче блюда. 3-5 блюд по меню предприятия |
| 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 хранения. | 24 ч. | Составить технологические схемы, ТК или ТТК. Фото оформленного к подаче блюда. 3-5 блюд по меню предприятия |
| 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. |  |

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 ПП. 03**

По окончании производственной 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. 03.

Итоговая оценка по ПП. 03 выставляется в журнал и зачетную книжку студента.

Приложение 1

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

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 группы \_\_\_\_\_\_

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

(Ф.И.О.)

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

(база практики)

Руководитель от учебного

заведения:

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

Руководитель от организации:

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

М.П.

Дата регистрации:

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

Оценка: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г. Ярославль, 2017

Приложение 2

**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 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 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, 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 и проводить приготовление сложных блюд из мяса, рыбы и с/х птицы | 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 | 24 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 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.

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

Приложение 3

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)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 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.