

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции**

для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
базовой подготовки

Форма обучения - очная

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Ветлужский район
2016 г.

Рабочая программа производственной практики ПП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной разработана на основе рабочей программы ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной разработана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГПБОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: Лисина Н.Н. - преподаватель профессиональных модулей, высшая квалификационная категория

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальности "Технология продукции общественного питания"

Протокол заседания № 1 от 20 сентября 2016 г.

Председатель  / Т. А. Лаврёнова /

Утверждаю:

Зам.директора по УПР

Мерлугов Ю.Н.



Согласовано:

Директор МУП «Агрофирма – Ветлуга»

А.Л.Грибанов 

«»  2016г

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1 . ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы ПМ.0 1. Организация процесса приготовления иприготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции .Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.0 1.

Организация процесса приготовления иприготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции

– является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

– ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

– ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

– ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

– ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.

И соответствующих общих компетенций (ОК):

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

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

1.2. Цели и задачи рабочей программы практики – требования к результатам освоения программы практики.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы практики должен:

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.01 - всего 72 часа.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 72 часа

Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Вид работ	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			72
Тема 1.1. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции		<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой; работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</p> <p>эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности</p>	18
Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой;</p> <p>работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</p> <p>эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности</p>	18
Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции		<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой; работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</p> <p>выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</p> <p>эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности</p>	18

<p>Тема 1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции</p>		<p>Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой; Работа на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.</p>	<p>18</p>
---	--	--	-----------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.
- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа производственной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики;

3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

3.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

- | | |
|--------------------------|--|
| – моечная ванна; | – гастроемкости; |
| – взбивальная машина; | – кастрюли; |
| – тестомесильная машина; | – сотейники; |
| – жарочный шкаф; | – сковороды; |
| – шокофризер; | – сита |
| – холодильный шкаф; | – выемки; |
| – шкаф для расстойки; | – формы; |
| – микроволновая печь; | – паллеты |
| – электроплита; | – скребки |
| – блендер | – силиконовые коврики |
| – робокоп | – трафареты |
| – весы | – кисти |
| – шаблоны для бисквита | – кондитерские мешки |
| | – насадки |
| | – подставки для тортов |
| | – набор для работы с марципаном |
| | – формы, трафареты для шоколада и конфет |

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Учебники:

1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2014 – 400с.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2014 – 272 с.

2. Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2015 - 496 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпролинформ, 2000, 2001. Сборник технологических нормативов.
3. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – М.:»Гамма Пресс 2000», К.: «А.С.К.», 2015. – 656с
4. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: "Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2015
6. И.Н.Фурс Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие – Мн: Новое издание, 2014 г. – 799
7. Т.М.Простакова «Технология приготовления пищи»:- М, 2014г.
8. В.С.Баранов Технология производства продукции ОП – М., 2012
9. Справочник технолога общественного питания М.: колос, 2013

Дополнительные источники:

1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2014 – 400с.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2014 – 272 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.

5. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2014 – 320 с.
6. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2015 - 464 с.

Дополнительные источники:

7. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
8. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
9. ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
10. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
11. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
12. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
13. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
14. Отечественные журналы:
 1. «Питание и общество» Москва
 2. «Гастрономъ» Москва
 3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
 4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

➤ **Интернет-ресурсы**

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>
2. <http://www.inforvideo.ru/>
3. <http://supercook.ru>
4. <http://www.millionmenu.ru/>
5. <http://www.gastronom.ru/>
6. <http://s-l-s.ru/>
7. <http://cheflab.org/>
8. <http://www.restoran.ru/>
<http://knigakulinara.ru/books/>

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики осуществляют представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: 2 - преподаватели специальных дисциплин и ПМ, мастера производственного обучения.

По окончании практики студент сдаёт дневник практики, отчет практики и аттестационный лист производственной практики. Оценкой результатов освоения производственной практики является – *дифференцированный зачет*.

4.1. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: наличие высшего образования соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, преподаватели должны проходить стажировку на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

4.2. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
– ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; – определение органолептическим способом качество выбранных	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по ПП.02

<p>– ПК 1.2.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>продуктов (сырья) для приготовления мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>– -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса .</p> <p>– -демонстрация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>– последовательности технологического процесса при приготовлении подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>– -соблюдение правил и условий хранения полуфабрикатовмяса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	
<p>– ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>– -демонстрация навыков последовательности подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции подготовки рабочего места;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления</p> <p>– -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления полуфабрикатов из</p>	

<p>ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении овощей, плодов, грибов</p> <p>-соответствию полуфабрикатов требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения</p> <p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья)</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>-факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-</p>	<p>Характеристика с производственной практики. Наблюдение и оценка</p>

	исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся производственной практики
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	
ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности	
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых),результат выполнения заданий.	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	
ОК8 Самостоятельно определять	- демонстрация умений находить и использовать необходимую	

<p>задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	
<p>ОК9 Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач.</p>	

Аттестационный лист по производственной практике

обучающая(ий)ся, 2 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю . ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

в объеме 72 час.с « » 2019 г. по « » 2019г.
на предприятиях города и района

Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<ul style="list-style-type: none"> – ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. – ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции. 	<p>Умеет организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Умеет организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Умеет организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Умеет организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:
<p>Обучающаяся(щийся) успешно прошел(ла) практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями. Оценка _____</p> <p>Дата « » 201 г</p>

Подпись руководителя практики _____ / _____ /

Старший мастер _____ / _____

Оформление и содержание отчета о выполнении практики

Общие требования

Отчет по практике является основным документом обучающимся, отражающим, выполненную им работу во время практики. Обучающийся самостоятельно составляет отчет о выполнении программы производственной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

Требования к оформлению отчета:

- отчет содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;
- записи в отчете должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;
- отчет проверяет руководитель практики от техникума в дни посещения практики по установленному графику;
- по окончании практики записи в отчете подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);
- все записи в отчете ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);
- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики отчета подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

Отчет студента по производственной практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

В отчете практики рекомендуется отразить следующие вопросы:

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
2. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, кулинарной продукции
3. Правила техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах.
4. Планировка, состав, назначение мясного, рыбного, мясо-рыбного птицебельного, овощного цехов. (при наличии)
5. Средства информации для посетителей: меню предприятия.
6. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты др.).
7. Оборудование, инструменты, инвентарь овощного цеха; виды поступающего сырья, оценка его качества.

8. Оснащение оборудованием, инвентарем, инструментом мясорыбного цеха. Правила техники безопасности, санитарии, гигиены на рабочем месте в мясорыбном цехе.

9. Схема овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого цехов. (при наличии)

10. Контроль качества, условия, сроки хранения приготовляемых полуфабрикатов.

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, меню, планы-меню, накладные, сертификаты.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

Отчет по практике студент должен сдать в 3-дневный срок после окончания практики.

Оформление отчета

Отчет по практике должен содержать:

- титульный лист (приложение1)
- содержание;
- задание на практику;
- содержимое отчета в соответствии с планом;
- производственная характеристика;
- список литературы;
- приложения

Отчет по практике должен быть оформлен шрифтом TimesNewRoman 14пт, с 1,5 интервалом. Размеры полей: правое верхнее = нижнее – 1,5 см, левое – 2 см

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики

Фамилия _____

Имя _____ Отчество _____

Группа _____ Курс _____

Специальность _____

Место прохождения практики _____

Срок практики _____

Руководитель практики от техникума _____

Ф.И.О., должность _____

Оценка _____

