

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании МК технологического цикла

руководитель МК


Лавренова Т.А.
подпись

Протокол № 3
от «21» 11 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе


Ю.Н. Мерлугов
подпись

от « » 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 Организация процесса приготовления
и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
базовой подготовки
Форма обучения - очная

Профиль получаемого профессионального образования :
естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР МУП «АГРОФИРМА – ВЕТЛУГА»

А.Л.ГРИБАНОВ


23 11 2018 г.

Ветлужский район
2018 г.

Рабочая программа производственной практики ПП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе рабочей программы по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподаватель профессиональных модулей, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1 . ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

и соответствующих общих компетенций (ПК) и (ОК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ОК1. 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.

3

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области при наличии основного общего, среднего (полное) общего, профессионального образования, опыт работы не требуется

1.1. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

4

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания

украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

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

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

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

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часов.

Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане

2. Тематический план производственной практики

№ п/п	кол дней	Наименование профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Кол-во часов
1.1	1	Техническое оснащение холодного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицеполюевого, овощного цехов. Инструктаж по охране труда.	6
1.2	2	Организация процесса приготовления и приготовление канапе для сложной кулинарной продукции	6
1.3	3-4	Организация процесса приготовления холодных блюд из рыбы для сложной кулинарной продукции	12
1.4	5-6	Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из мясных продуктов	12
1.5	7-8	Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из мяса для сложной кулинарной продукции	12
1.6	9-10	Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. для сложной кулинарной продукции	12
1.7.	11-12	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов Дифференцированный зачет	12
Итого:			72

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:

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.
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.
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:

Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.

Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.

Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2014 – 320 с.

Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2015 - 464 с.

Дополнительные источники:

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000
ФЗ-29

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество» Москва
2. «Гастрономъ» Москва
3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Голока»

➤ 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
ПК2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	-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 продуктов (сырья) для	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
ПК2.2. Организовывать и		

<p>проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>приготовления -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении -демонстрация различных методов приготовления -соответствие готового изделия сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых изделий</p>	
<p>ПК2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления холодных соусов -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных холодных соусов</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
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Характеристика с производственной практики. Наблюдение и оценка 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	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных	

<p>профессиональных задач, профессиональной деятельности.</p>	<p>задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности</p>	
<p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	
<p>ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых), результат выполнения заданий.</p>	<p>-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий</p>	
<p>ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- демонстрация умений находить и использовать необходимую 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>	

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 учебной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

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 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 холодного, овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицеполюевого цехов. (при наличии)

10. Контроль качества, условия, сроки хранения приготавливаемых 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:

- договор;
- акт по технике безопасности;
- приказ от предприятия о зачислении на практику студента;
- задание на практику;
- производственная характеристика;
- титульный лист (см. Приложение №1);
- содержание;
- содержимое отчета в соответствии с планом;
- список литературы.

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

Приложение 1

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

Ветлужский район

2016г

Аттестационный лист по производственной практике

обучающая(ий)ся, 3 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю . ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

в объеме <u>72</u> час. с « » 201 г. по « » 201 г. 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
<p>1.1. Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок 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; эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.</p> <p>1.2 Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы 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</p>	<p>Умеет приготавливать канапе, легкие и сложные холодные закуски выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного ; 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; эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.</p> <p>Умеет приготавливать сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы 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; эксплуатировать оборудование с соблюдением правил</p>

<p>соответствующего разряда; эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности</p> <p>1.3. Организация приготовления и приготовление соусов для приготовления сложной холодной 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; работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</p>	<p>Умеет приготавливать соусы для приготовления сложной холодной 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; работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</p>
---	--

Характеристика учебной и профессиональной деятельности

обучающегося во время производственной практики:

Обучающаяся(щийся) успешно прошел(ла) практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями. Оценка _____

Дата « » 201 г

Подпись руководителя практики _____ / _____ /

Старший мастер _____ / _____ /

Вопросы для дифференцированного зачета

ПП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Дифференцированный зачет проходит в виде защиты отчета по **ПП.02** Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по следующим вопросам :

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 птицегольевого, овощного цехов. (при наличии)
5. Средства информации для посетителей: меню предприятия.
6. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептов, технологические карты, технико-технологические картыи 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 холодного, овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого цехов. (при наличии)
10. Контроль качества, условия, сроки храненияготавливаемых полуфабрикатов, сложных холодных закусок.

К отчету должны быть приложения: информация по предприятию.

Приложение к отчету: фотографии работы обучающегося в разных видах технологических процессах приготовления блюд , технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, меню, планы-меню, накладные

Приложение 1

Министерство образования, науки и молодёжной политики
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

Ветлужский район

2018г

Список рекомендуемой литературы

1. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2014-480с.
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко – 6 – е изд., перераб. и доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2014 – 352с.
3. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ В.И. Богушева – Ростов – н/Д : Феникс, 2014– 253с.
4. Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский – М.: Деловая литература, 2014 – 480с.
5. Барановский, В.А. Повар – технолог: учебное пособие/ В.А. Барановский – Ростов – н/Д: Феникс, 2015 – 416с.
6. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный – К.:А.С.К., 2014 – 656с.
7. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания/ А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина – М.:Колос, 2014 – 416с.
8. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие/ В.И.Богушева – Ростов – н/Д: Феникс, 2014 – 344с.
9. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А.Радченко – Ростов – н/Д: Феникс, 2014 – 384с.
10. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ В.А.Тимофеева – 4 – е изд., доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2014 – 480с.

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ
– 29.

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция,
реализация населению»

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификации
предприятий»

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к
производственному персоналу»

СанПинН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования безопасности
пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения
скоропортящихся продуктов