


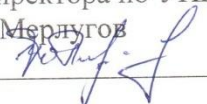
Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического-экономического цикла
Протокол № 1 от 05.09.2018
Руководитель методической комиссии
Лавренова Т.А. 

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
Ю.Н. Мсрлугов



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной
продукции**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Форма обучения - очная
Профиль естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО:
ИП ВОЛКОВА Т.А.

09.09.2018 г.



Ветлужский район
2018 г

Рабочая программа производственной практики ПП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе рабочей программы ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Разработчик:

- Каськова Валентина Сергеевна - преподаватель профессиональных модулей

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

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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):

- 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
- ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
- ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога
- ПК.3.7. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих сладких блюд и напитков
- ПК.3.8. Организовывать и проводить приготовление сложных фирменных блюд
- и соответствующих общих компетенций (ОК):
- 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.

- 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:

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;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

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

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами 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.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			72
Тема 1		Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов	6
Тема 2		Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра	6
Тема 3		Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
Тема 4		Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.	6
Тема 5		Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов	6
Тема 6		Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд, напитков и фирменных блюд.	6
Тема 7		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов	6
Тема 8		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра	6
Тема 9		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6

Тема 10		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из яиц и творога.	6
Тема 11		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса, птицы, рыбы и соусов.	6
Тема 12		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд, напитков и фирменных блюд.	6
			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.

- рабочие столы, инвентарь;
- оборудование
- электроплиты;
- жарочные шкафы:
- печи с СВЧ нагревом;
- электрофритюрницы;
- электромясорубки;
- блендеры;
- миксеры;
- электронные весы;
- холодильник;

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. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов.: учебное пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова). – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112с.

2. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. Холодные блюда и закуски блюда, рыбные и мясные горячие блюда. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.
3. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.
4. Домарецкий В.А. Технология продукции общественного питания М. Форум 2014 – 400с
5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
6. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи М: Изд.Дашков и К, 2015г

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2014 - 464 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.

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

<http://supercook.ru>

<http://www.millionmenu.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

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: преподаватели специальных дисциплин и ПМ, мастера производственного обучения.

По окончании практики студент сдаёт дневник практики, отчет практики и аттестационный лист производственной практики (Приложение 1). Оценкой результатов освоения производственной практики является – *дифференцированный зачет*, которая выставляется на основании наблюдения за самостоятельной работой практиканта руководителя от учебного заведения; оценки за выполнение отчета; характеристики-отзыва от организации.

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
ПКЗ. 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	– Разработка технологических карт на приготовление сложных супов в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация). - Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных супов согласно СНиПа.(организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты). - Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных супов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых	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.03

<p><i>ПК3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных блюд из овощей, грибов и картофеля согласно СНиПа. (организация рабочего места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и картофеля (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий). - Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда). - Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и картофеля (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость). - Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из овощей, грибов и картофеля (самоорганизация ОК) <ul style="list-style-type: none"> – Разработка технологических карт на сложные блюда из сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация). – Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы согласно СНиПа. (организация рабочего места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты). – Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий). – Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда). – Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость). – Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных блюд из рыбы, 	
---	---	--

<p><i>ПКЗ.5</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче). Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (самоорганизация ОК). - Разработка технологических карт на сложные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация). - Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты). - Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий). - Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда). - Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих блюд из круп. Бобовых и макаронных изделий (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость). - Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче). - Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (самоорганизация ОК).</p>	
<p><i>ПКЗ.6</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога</p>	<p>- Разработка технологических карт на сложные горячие блюда из яиц и творога в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация). - Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты). - Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих блюд из яиц и творога (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении,</p>	

<p><i>ПК.3.7</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих сладких блюд и напитков</p>	<p>последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда). - Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость). - Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих блюд из яиц и творога (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче). - Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога (самоорганизация ОК) . <p>-Разработка технологических карт на сложные горячие сладкие блюда и напитки в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих сладких блюд и напитков согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты). - Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных сладких блюд и напитков (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий). - Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда). - Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих соусов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость). - Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих сладких блюд и напитков (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче). - Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих сладких блюд и напитков (самоорганизация ОК) . 	
<p><i>ПК3.8</i> Организовывать и проводить приготовление сложных фирменных блюд</p>	<p>-Разработка технологических карт на сложные фирменные блюда в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация знаний и умений при организации 	

	<p>рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложные фирменные блюда согласно СНиПа.</p> <p>(организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных фирменных блюд (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий). - Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда). - Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных фирменных блюд (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость). - Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных фирменных блюд (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче). - Рациональность распределения времени на приготовление сложных фирменных блюд (самоорганизация ОК) 	
--	---	--

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; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</p>	<p>Характеристика с производственной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся</p>
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- 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)</p>	<p>производственной практики</p>
<p>ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного</p>	

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

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.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.**

в объеме 72 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. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов</p> <p>2. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>3. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>4. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.</p> <p>5. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов</p> <p>6. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд, напитков и фирменных блюд.</p> <p>7. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов</p> <p>8. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>9. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>10. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.</p> <p>11. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов.</p> <p>12. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд, напитков и фирменных блюд.</p>	<p>1. Умеет разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов</p> <p>2. Умеет разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>3. Умеет разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>4. Умеет разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.</p> <p>5. Умеет разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов</p> <p>6. Умеет разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд, напитков и фирменных блюд.</p> <p>7. Умеет организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов</p> <p>8. Умеет организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>9. Умеет организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>10. Умеет организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.</p> <p>11. Умеет организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов.</p> <p>12. Умеет организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд, напитков и фирменных блюд.</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 _____ / _____ /

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

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции.**

Фамилия _____

Имя _____ Отчество _____

Группа 32 курс 3

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Место прохождения практики _____

Начало практики: с «__» _____ 201__г.

Срок окончания: по «__» _____ 201__г.

Руководитель практики от предприятия _____

Подпись _____

м.п.

Руководитель практики от техникума: преподаватель ПМ _____

м.п.

Оценка _____

Подпись _____

Ветлужский район

201__г.

Содержание

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
2. Ассортимент выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции
3. Технология приготовления горячих блюд из овощей, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, технология приготовления горячих соусов, напитков и фирменных блюд;
4. Технологические расчеты, применяемые на предприятии.
5. Контроль качества сложных горячих блюд
6. Планировка, состав, назначение мясного, рыбного, мясо-рыбного птицебельного, овощного цехов. (при наличии)
7. Средства информации для посетителей: меню предприятия.
8. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептов, технологические карты, технико-технологические карты).
9. Оборудование, инструменты, инвентарь овощного цеха; виды поступающего сырья, оценка его качества.
10. Правила техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах.
11. Правила санитарии, гигиены на рабочем месте в цехах.

Приложения к отчету: фотографии, технологические карты блюд, калькуляционные карты блюд (из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц, творога, круп, бобовых, макаронных изделий, соусов, фирменных блюд) предприятия; меню, планы-меню, накладные на сырье, сертификаты соответствия на сырье и блюда (копии).

Оформление и содержание отчета о выполнении производственной 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;
- 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.

Рекомендации: В разделах отчета практики рекомендуется отразить следующие вопросы:

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.

2. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, кулинарной продукции

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции;

б) овладеть техникой обработки и нарезки овощей, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы;

в) овладеть технологией приготовления горячих блюд из овощей, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. овладеть приемами приготовления горячих соусов, напитков и фирменных блюд.;

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) производить приготовление сложных горячих блюд, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных сложных горячих блюд.

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

10. Контроль качества, условия, сроки хранения приготовляемых сложных горячих блюд.

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты блюд (из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц, творога, круп, бобовых, макаронных изделий, соусов, фирменных блюд) предприятия; меню, планы-меню, накладные на сырье, сертификаты соответствия на сырье и блюда (копии).

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

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

Структура и содержание отчета практики

Структура отчета отражает основные положения, раскрываемые в отчете, и должна быть согласована с целью и задачами излагаемого труда. Объем отчета должен составлять 25- 40 страниц.

Отчет должен быть написан научным стилем, логически последовательно. Не следует употреблять как излишне пространных и сложно построенных предложений, так и чрезмерно кратких, лаконичных фраз, слабо между собой связанных, допускающих двойное толкование и т.п.

Отчет не пишется от первого лица, исключаются формулировки типа «Я рассмотрел», «Целью моей работы», «Я считаю» и т.д. Работа должна быть написана с применением нейтральных формулировок типа «Можно сделать вывод», «Было проведено исследование».

В отчете должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

Структура отчета включает:

Титульный лист, оформленный в соответствии с установленными требованиями

Содержание

Введение

Цели и задачи;

Разделы (смотри рекомендации)

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения.

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

ДНЕВНИК

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

студента (ки) _____

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

группы №32

по профессиональному модулю ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Место прохождения практики _____

Начало практики: с « » _____ 201__ г.

Срок окончания: по « » _____ 2018__ г.

Руководитель предприятия _____

м.п.

Руководитель практики от техникума:

преподаватель ПМ _____

м.п.

Ветлужский район

201__ г.

Структура и содержание производственной практики – (72 ч)

Дата	Описание работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
	1. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов	6		
	2. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра	6		
	3. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6		
	4. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.	6		
	5. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов	6		
	6. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд, напитков и фирменных блюд.	6		
	7. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов	6		
	8. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра	6		
	9. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6		
	10. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.	6		
	11. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов.	6		
	12. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд, напитков и фирменных блюд.	6		

Характеристика

На обучающегося: _____

Группа № _____

Специальность _____

1. В период производственной практики с «__» _____ 201__г. по «__» _____ 201__г. обучающийся(ая)ся: _____

на _____

(наименование организации, предприятия, учреждения)

выполнял производственные задания _____

(перечислить основные виды работ и используемое оборудование)

1.1. Оценка качества выполненных

работ: _____

1.2. Знание технологических процессов, обращение с инструментом и оборудованием:

(подробный отзыв)

1.3. Трудовая дисциплина: (оценка и замечания)

2. Заключение: обучающийся

_____ -

(фамилия и инициалы)

показал производственную подготовку и заслуживает

оценку _____

Подписи: Начальник цеха

(производства) _____ «_____»

Зам. директора по УПР _____ «_____»

Преподаватель _____ «_____»

«_____» _____ 201__г.