


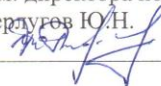
Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАСМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического-экономического цикла

Протокол № 3 от 21.11 2018
Руководитель методической комиссии
Лавренова Т.А. 

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
Мерзурев Ю.Н.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07Выполнение работ по одной или
нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Форма обучения очная

базовой подготовки

Профиль получаемого образования
естественнонаучный



Ветлужский район
2018 г.

Рабочая программа производственной практики ПП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе рабочей программы ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

1.1. Область применения программы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

В части освоения основного вида профессиональной деятельности

Выполнение работ по профессии «Повар»

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

ПК 7.1. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 7.2 .Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок

ПК 7.33.Организация приготовления и приготовление горячих блюд

ПК 7.4. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК7. 5. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов

ОК 1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК6Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9Ориентироваться 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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Область профессиональной деятельности выпускников: **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Выполнение работ по профессии "Повар"

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 овощей, мяса, рыбы и птицы для блюд;

- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

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

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

-разработки ассортимента холодных блюд и соусов;

-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и соусов;

-проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд и соусов;

- организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сл холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и с холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-декорирования блюд холодными соусами;

-контроля качества и безопасности холодных блюд и соусов

- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления горячей кулинарной продукции;

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для холодных десертов; оформления и отделки холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, 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;
- органолептически - оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления с 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;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; 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 горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-выбирать варианты оформления холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

-оформлять документацию

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени 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 блюд;

основные характеристики и пищевую ценность птицы,

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;

-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, 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 холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; 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 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 замороженном виде 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 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;

-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

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

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

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

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции ассортимент 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 сложных 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;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии 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;

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная (профессиональная) практика обучающихся ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум» является составной частью основной образовательной программы по специальности Технология продукции общественного питания

Производственная (профессиональная) практика обучающихся техникума имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности, получение рабочей профессии по Повар с присвоение соответствующего квалификационного 3 разряда.

Производственная (профессиональная) практика проводится в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Производственная практика направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний полученных при изучении специальных дисциплин, профессиональных модулей, на основе изучения

деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

Организация и руководство практикой

Производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями и техникумом.

Общий объем времени на проведение производственной практики определяется ФГОС и учебным планом техникума.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении производственной практики для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю.

Формой отчетности студентов является отчет по практике.

Результатом каждого этапа производственной практики является оценка.

Оценка практики приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при проведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики, не сдавшие отчет в 3-дневный срок со дня окончания практики, получившие отрицательную оценку, отчисляются из техникума как имеющие академическую задолженность.

В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

К производственной практике допускаются студенты, не имеющие академические задолженности по учебным дисциплинам.

Сроки проведения производственной (профессиональной) практики устанавливаются техникумом с учетом теоретической подготовленности студентов и возможностей учебно-производственной базы мастерских техникумом, наличия рабочих мест в организациях по месту прохождения практики.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией техникума на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Оплата труда студентов в период практики в соответствии с договорами, заключаемыми техникумом с организациями независимо от их форм собственности.

С момента зачисления студентов в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.

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

По окончании учебной практики студент должен представить следующие документы:

1. Дневник производственной практики;
2. Производственную характеристику;
3. Отчет о практике.

Все документы должны быть подписаны руководителем практики от учебного заведения и руководителем предприятия, и заверены печатями.

Критерии оценки:

5 (отлично):

- студент полностью выполнил все задания практики;
- в ходе практики не допускал пропусков, опозданий и нарушений трудовой дисциплины;
- оформление отчета полностью соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;

- представил всю отчетность о прохождении практики в срок;

4 (хорошо):

- студент выполнил все задания практики;
- в ходе практики не допускал пропусков, но были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- представил всю отчетность;

3 (удовлетворительно):

- студент выполнил не все задания практики;
- в ходе практики допускал пропуски, опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета частично не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- представил не всю отчетность о прохождении практики;

2 (неудовлетворительно):

- студент не выполнил основную часть заданий практики
- допускал много пропусков, были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- не представил отчетность о прохождении практики в установленный срок.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГБПОУ "Ветлужский лесоагротехнический техникум" и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты образовательных учреждений среднего профессионального образования при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГБПОУ ВЛАТТ.

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;

- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;

- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю для контроля дневники по производственной практике (Приложение 1) и характеристику с места прохождения практики, отчет.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;

- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;

- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;

- рабочая программа практики;

- график производственной (профессиональной) практики;

- график консультаций и проверок;

- перечень предприятий, на которых проводится практика;

- перечень производственных работ и упражнений;

- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;

- дневник производственной практики;

- аттестационный лист по производственной практике;

- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы практики осуществляется преподавателем.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 72 часа

Тематический план производственной практики

№ п/п	кол дней	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Кол-во часов
1	1	Ознакомление с предприятием (форма собственности, место расположения, график работы, контингент питающихся, виды меню, ассортимент выпускаемой продукции.) Структура управления предприятием, структура размещения цехов.	6
2	2	Технология приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов	6
3	3	Технология приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	6
4	4	Технология приготовления и приготовление сложных супов и соусов	6

5	5	Технология приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы	6
6	6	Технология приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы	6
7	7	Технология приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы	6
8	8	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	6
9	9	Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него	6
10	10	Технология приготовления и процесс приготовления тортов, пирожных	6
11	11	Технология приготовления и приготовление сложных сладких блюд и напитков	6
12	12	Технология приготовления и приготовление сложных сладких блюд и напитков Дифференцированный зачет	6
Итого:			72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии.

4.2. Требования к организации и проведению: производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от организации – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК 07.01 Повар, ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебных дисциплин

ОП.01.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве,

ОП.02. Физиология питания, ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.05. Метрология и стандартизация, ОП.08. Охрана труда
Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций торгового направления.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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;

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.

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; |
| | — паллеты |

- | | |
|------------------------|--|
| – микроволновая печь; | – скребки |
| – электроплита; | – силиконовые коврики |
| – блендер | – трафареты |
| – робокоп | – кисти |
| – весы | – кондитерские мешки |
| – шаблоны для бисквита | – 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.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Учебники:

1. И.Ю. Бурчакова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. «Академия» 2016 – 384 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий «Академия» 2014 – 480 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 «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.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.	проверка органолептическим способом годность овощей и грибов выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов	Оценка деятельности производственной практике

	<p>обработка различными методами овощей и грибов нарезка и формование традиционных видов овощей и грибов охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	
<p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов использование различных технологий приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <p>соблюдение правил хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов бракераж готовых блюд</p>	<p>Оценка деятельности производственной практике</p>
<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p>	<p>Проверка органолептическим способом качество зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и гарнирам</p> <p>-Подбор производственного инвентаря , оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров</p>	<p>Экспертное наблюдение и при выполнении работ на практике.</p>
<p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности на практике</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из макаронных изделий.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности на практике;</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд яиц и</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности на</p>

	творога.	практике;
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
Готовить бульоны и отвары	<ol style="list-style-type: none"> 1. выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов; 2. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бульонов; 3. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления бульонов и отваров; 4. Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров; 5. проведение бракеража бульонов и отваров. 	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
Готовить простые супы	<ol style="list-style-type: none"> 1. выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления супов; органолептическая оценка качества сырья. 2. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления супов; 3. Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров; 4. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования 5. проведение бракеража бульонов и отваров. 	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	<ol style="list-style-type: none"> 1. выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; 2. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления соусных полуфабрикатов; 3. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления соусных полуфабрикатов 4. Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 5. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования 	Экспертная оценка результатов деятельности на практике;

<p>Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<p>1.выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих соусов; органолептическая оценка качества сырья. 2.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов; 3.Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении простых холодных и горячих соусов; 4.Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования 5.проведение бракеража простых холодных и горячих соусов.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности на практике;</p>
<p>Производить обработку рыбы с костным скелетом</p>	<p>проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; размораживание рыбы в соответствии с правилами обработка рыбы в соответствии с технологической последовательностью</p>	<p>Наблюдение за деятельностью и производственной практике</p>
<p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<p>проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования соблюдение правил хранения п/ф</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<p>проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; применение различных технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивание качества готовых блюд</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике</p>

	<p>соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <p>соблюдение правил хранения готовых блюд</p> <p>соблюдение температуры подачи готовых блюд из рыбы</p> <p>проведение бракеража блюд из рыбы</p>	
<p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p>Проверка органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>Подбор производственного инвентаря , оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; Применение способов размораживания мяса, процессы обработки мяса;</p> <p>Умение производить разруб туш, обвалку, зачистку;</p> <p>Использование частей мяса по назначению.</p> <p>Соблюдение температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности на практике;</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>соответствие организации рабочего места требованиям технологического процесса приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования при приготовлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>применение различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса;</p> <p>поведение бракеража простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>оценивание качества готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов ;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности на практике;</p> <p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>соответствие организации рабочего места требованиям технологического процесса приготовления простых блюд из домашней птицы продуктов</p> <p>соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из домашней птицы;</p> <p>применение различных технологии приготовления и оформления при приготовлении простых блюд из домашней птицы;</p> <p>правильное проведение бракеража при приготовлении простых блюд из</p>	<p>- Экспертная оценка результатов деятельности на практике;</p> <p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p>

	домашней птицы; оценивание качества готовых простых блюд из домашней птицы;	
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<p>1. выбор необходимого ассортимента и количества сырья, гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; органолептическая оценка качества сырья и гастрономических продуктов.</p> <p>2. соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>3. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>4. соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>5. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>6. подбор способов сервировки и варианта оформления в соответствии с видом обслуживания.</p> <p>7. соблюдение правил хранения и температуры подачи. 8. проведение бракеража бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p>	- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
Готовить и оформлять салаты.	<p>1. выбор необходимого ассортимента и количества сырья, гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов; органолептическая оценка качества сырья и гастрономических продуктов.</p> <p>2. соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении салатов.</p> <p>3. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления салатов.</p> <p>4. соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>5. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления салатов.</p> <p>6. подбор способов сервировки и варианта оформления в соответствии с</p>	- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;

	<p>видом обслуживания. 7.соблюдение правил хранения и температуры подачи салатов 8.проведение бракеража салатов.</p>	
<p>.Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<p>1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных закусок; органолептическая оценка качества сырья и гастрономических продуктов. 2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении простых холодных закусок. 3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных закусок. 4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления простых холодных закусок. 6. подбор способов сервировки и варианта оформления в соответствии с видом обслуживания. 7.соблюдение правил хранения и температуры подачи простых холодных закусок 8.проведение бракеража простых холодных закусок.</p>	<p>- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p>
<p>Готовить и оформлять простые холодные блюда</p>	<p>1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных блюд; органолептическая оценка качества сырья и гастрономических продуктов. 2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении простых холодных блюд. 3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных блюд. 4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении простых холодных блюд 5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления простых холодных блюд 6. подбор способов сервировки и</p>	<p>- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p>

	<p>варианта оформления в соответствии с видом обслуживания.</p> <p>7.соблюдение правил хранения и температуры подачи простых холодных блюд</p> <p>8.проведение бракеража простых холодных блюд.</p>	
<p>Готовить и оформлять простые горячие сладкие блюда</p>	<p>проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам</p> <p>выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих сладких блюд</p> <p>использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд</p> <p>оценивать качество готовых блюд</p> <p>соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении горячих сладких блюд</p> <p>соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <p>соблюдение правил хранения готовых горячих сладких блюд</p> <p>бракераж готовых горячих сладких блюд</p>	<p>Оценка деятельности и производственной практике</p> <p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике</p>
<p>Готовить и оформлять простые холодные сладкие блюда</p>	<p>проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам</p> <p>выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных сладких блюд</p> <p>использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд</p> <p>оценка качества готовых сладких блюд</p> <p>соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных сладких блюд</p> <p>соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <p>соблюдение правил охлаждения и хранения готовых блюд</p> <p>бракераж готовых блюд</p>	<p>Оценка деятельности и производственной практике</p> <p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике</p>
<p>Готовить и оформлять простые горячие напитки</p>	<p>проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определение их соответствия технологическим требованиям к простым горячим напиткам</p>	<p>Оценка деятельности и производственной практике</p> <p>Наблюдение за деятельностью на учебной и</p>

	<p>выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков</p> <p>использование различных технологий приготовления и оформления горячих напитков</p> <p>оценка качества готовых горячих напитков</p> <p>соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении горячих напитков</p> <p>соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <p>соблюдение правил хранения готовых горячих напитков</p> <p>бракераж готовых горячих напитков</p>	<p>производственной практике</p>
<p>Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<p>проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определение их соответствия технологическим требованиям к простым холодным напиткам</p> <p>выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков</p> <p>использование различных технологий приготовления и оформления холодных напитков</p> <p>оценка качества готовых холодных напитков</p> <p>соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных напитков</p> <p>соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <p>соблюдение правил охлаждения и хранения готовых холодных напитков</p> <p>бракераж готовых холодных напитков</p>	<p>Оценка деятельности и производственной практике</p> <p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.	Оценка: -результатов самостоятельной работы; результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Оценка: -результатов самостоятельной работы; результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка: -результатов самостоятельной работы; результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка: -результатов самостоятельной работы; результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования

<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.</p>	<p>Наблюдение и оценка работы в составе бригады во</p>
<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>Подготовка и содержание рабочего места в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.</p>	<p>Наблюдение и оценка ПП, при проведении дежурства в , цехах, генеральных уборках и др.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья</p>	<p>Наблюдение и оценка ПП, при проведении дежурства в , цехах, генеральных уборках и др.</p>

Список рекомендуемой литературы

1. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2015-480с.
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко – 6 – е изд., перераб. и доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 352с.
3. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ В.И. Богушева – Ростов – н/Д : Феникс, 2012 – 253с.
4. Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский – М.: Деловая литература, 2012 – 480с.
5. Барановский, В.А. Повар – технолог: учебное пособие/ В.А. Барановский – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 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., 2012 – 656с.
7. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания/ А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина – М.:Колос, 2000 – 416с.
8. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие/ В.И.Богушева – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 344с.
9. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А.Радченко – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 384с.
10. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ В.А.Тимофеева – 4 – е изд., доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2004 – 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

Дневник производственной практики

Во время прохождения практики каждый студент ведет дневник производственной практики. Дневник ведется с целью учета отработанного времени и ежедневно предоставляется на подпись руководителю практики от предприятия.

В дневнике регистрируются наименование предприятия, выполнение ежедневных заданий, отметка об их выполнении, оценка, подпись руководителя практики от предприятия.

Требования к оформлению дневника:

- дневник 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 дневник должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;

- дневник проверяет руководитель практики от колледжа в дни посещения практики по установленному графику;

- по окончании практики записи в дневнике подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);

- все записи в дневнике ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);

- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

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

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 овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицебельного 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:

- договор;
- приказ от предприятия о зачислении на практику студента;
- задание на практику;
- дневник практики
- производственная характеристика;
- титульный лист
- 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.

Министерство образования, науки и молодежной
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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

_____, обучающаяся на 3 курсе по специальности СПО
 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошла
 производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

в объеме _____ часа с «» 2018 г. по « » 2018 г.

Организация _____

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходил(а) практика
Ознакомление с предприятием (форма собственности, место расположения, график работы, контингент питающихся, виды меню, ассортимент выпускаемой продукции.) Структура управления предприятием, структура размещения цехов	Умеет организовывать график работы, учитывать контингент питающихся, составлять виды меню, учитывать ассортимент выпускаемой продукции
Технология приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов	Умеет организовывать подготовку основного и дополнительного сырья в холодном, мясном, рыбном, овощном цехах, для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов, умеет приготавливать сложные горячие блюда из овощей и грибов
Технология приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Умеет организовывать подготовку сырья и приготовление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
Технология приготовления и приготовление сложных супов и соусов	Умеет организовывать подготовку сырья и приготовление сложных супов и соусов
Технология приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы	Умеет организовывать подготовку сырья и приготовление сложных блюд из рыбы
Технология приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы	Умеет организовывать подготовку сырья и приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы
Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	Умеет организовывать подготовку сырья и приготовление дрожжевого теста и изделий из него
Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него	Умеет организовывать подготовку сырья и приготовление бездрожжевого теста и изделий из него
Технология приготовления и процесс приготовления тортов, пирожных	Умеет организовывать подготовку сырья и приготовление тортов, пирожных
Технология приготовления и приготовление сложных сладких блюд и напитков	Умеет организовывать подготовку сырья и приготовление сложных сладких блюд и напитков

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

Студент(ка) успешно прошла практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями.

Дата « 26 » декабря 2018 г.

Подпись руководителя практики _____ / Лисина Н.Н. /

Подпись старший мастер _____ / Нохрин С.В. /