

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

---

**Техникум Пермского института (филиала)**

**Утверждено**

на заседании ЦМК Профессиональных модулей  
специальностей торгово-технологического профиля  
техникума ПИ (ф) РЭУ им. Плеханова  
Протокол № 1 от 14 сентября 2020 г.

Председатель ЦМК  / А.В. Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2020

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденного Ученым советом протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.; положения Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, принято Советом Пермского (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.) и рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация-разработчик: Техникум ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Разработчики (составители): П.А.Выллорова, преподаватель ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

**Согласовано:** Юрин Сергей Дмитриевич, бренд-шеф ООО «Эльба»

 Юрин С.Д.



## Содержание

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>5</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>6</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>10</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>13</b>
<b>6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ</b>	<b>14</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы производственной практики по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

### Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,	<ul style="list-style-type: none"><li>– разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li><li>– расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li><li>– организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li><li>– подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li><li>– контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы</li></ul>

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на предприятиях г. Перми и Пермского края.

## 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по специальности:

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 продолжительность производственной практики 108 часов.

Практика обучающихся имеет продолжительность 3 недели (18 рабочих дней). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.01.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к своей будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и интернет – ресурсы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления п/ф из различного вида мясного сырья для сложных блюд; осуществление контроля качества и безопасности

для сложной кулинарной продукции.	мясных полуфабрикатов органолептическим способом; правильное планирование ассортимента п/ф в зависимости от вида и кондиции мясного сырья; осуществление подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, в том числе в условиях реального производства
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления п/ф из рыбы для сложных блюд; осуществление контроля качества и безопасности рыбных полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами; правильное планирование ассортимента п/ф в соответствии с видом рыбы; осуществление подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, в том числе в условиях реального производства
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления п/ф из домашней птицы (дичи) для сложных блюд; осуществление контроля качества и безопасности полуфабрикатов из домашней птицы (дичи) органолептическим способом; правильное планирование ассортимента п/ф в зависимости от вида и кондиции сырья

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

#### 3.1. Виды работ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>108</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>— принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>— проводить расчеты по формулам;</li> <li>— выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>— выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>— обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</li> </ul>
			Промежуточная аттестация в форме защиты отчета по практике

### 3.2. Календарно-тематический план производственной практики по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Практика обучающихся имеет продолжительность 3 недели (18 рабочих дней). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 2).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.01:

Раздел	Число рабочих дней
1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	6
<b>ИТОГО:</b>	<b>18</b>

### 3.3. Содержание программы производственной практики (перечень видов работ)

#### ЗАДАНИЕ 1. УМЕТЬ ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ МЯСА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

2.1. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд:

- Начертить план-схему мясного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из мяса) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.
- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.
- Проанализировать наличие и использование оборудования, инструментов, инвентаря в цехе. Выработать рекомендации по рациональному использованию

2.2. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд»:

Используемая часть туши	Наименование полуфабрикатов	Выход полуфабриката	Размеры и форма полуфабриката
<i>Из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</i>			
<i>Из баранины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</i>			
<i>Из свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</i>			

2.3. Изучить и проанализировать технологию приготовления шпигованных и фаршированных полуфабрикатов. Описать технологию приготовления этих полуфабрикатов, примеры представить в виде изображений или рисунков.

2.4. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности мясных полуфабрикатов: Оценить качество мясных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдение сроков реализации в соответствии с установленными нормативами. Составьте таблицу «Требования к качеству мясных полуфабрикатов»:

Наименование полуфабрикатов	Описание (внешний вид полуфабрикатов)	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели, условия и сроки хранения полуфабрикатов)
		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Срок хранения: Условия хранения:

Опираясь на собранный, изученный, и проанализированный материал базы практики сделать выводы и предложения о работе мясного цеха

## ЗАДАНИЕ 2. НАУЧИТЬСЯ ПРАВИЛЬНО ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ РЫБЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции:

- Начертить план-схему рыбного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из рыбы) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.
- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки рыбы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

1.2. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции»:

Название рыбы	Способ разделки рыбы	Наименование блюд (для каких блюд используется данный п/ф)
Рыба отварная		
Рыба припущенная		
Рыба тушеная		
Рыба жареная		
Рыба запеченная		
Блюда из котлетной массы		

--	--	--

3.3. Составить таблицу с описанием приготовления полуфабрикатов для блюд: рыба фаршированная целиком, рулеты фаршированные из филе рыбы, рулет из лосося для карпаччо.

Название полуфабриката	Выход п/ф	Способ тепловой обработки п/ф	Используемый фарш
<i>Рыба фаршированная целиком (перечислите ассортимент)</i>			
<i>Рулеты фаршированные из филе рыбы (перечислите ассортимент)</i>			
Рулет из лосося для карпаччо			

3.4. Привести графические (наглядные) примеры оформления банкетных блюд из фаршированной рыбы.

3.5. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности рыбных полуфабрикатов:

- Оценить качество рыбных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.
- Составьте таблицу «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов»:

Наименование полуфабрикатов	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели)	Условия и сроки хранения полуфабрикатов
	Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция:	

Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе рыбного цеха.

### **ЗАДАНИЕ 3. НАУЧИТЬСЯ ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

4.1. Научиться правильно организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд:

- Начертить план-схему птицебельного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из домашней птицы) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.

- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки домашней птицы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

4.2. Составить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд»:

Ассортимент полуфабрикатов	Выход полуфабрикатов	Способ тепловой обработки

4.3. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности полуфабрикатов из домашней птицы:

- Оценить качество полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.
- Составьте таблицу «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов»

Наименование полуфабрикатов	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели)	Условия и сроки хранения полуфабрикатов
	Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция:	

Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе птицегольевого цеха.

### **ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП**

Завершение подготовки и формирование отчета о практике. Работа над замечаниями руководителя практики. Окончательное оформление работы. Представление руководителю практики отчетной документации. Защита отчета по практике.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ.01.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

## Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### I. Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. №184-ФЗ с изменениями и дополнениями.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ с изменениями и дополнениями.
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ с изменениями и дополнениями.
5. Федеральный закон «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 г. № 69-ФЗ с изменениями и дополнениями.
6. Федеральный закон от 30.12.2009 г. №384-ФЗ Технический регламент «О безопасности зданий и сооружений».
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
8. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением комиссии ТС от 28.05.2010 г. №299 с изменениями и дополнениями.
9. Правила оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036 с изменениями и дополнениями.
10. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. М.: Стандартинформ, 2014.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014.
13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014.
14. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014.
15. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. -М.: Стандартинформ, 2011.
16. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015.
17. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.- М.: Стандартинформ, 2012.
18. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.- М.: Стандартинформ, 2014.
19. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. С изменениями и дополнениями СП 2.3.6.1254-03, СП 2.3.6.2202-07, СП 2.3.6.2820-10, СП 2.3.6.2867-11. // Российская газета.-2000.-10 января

20. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов //Российская газета.-2003.

21. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями. // Российская газета.-2002.-15 июня.

22. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем: утв. Министерством торговли СССР 09.02.1973.

23. Нормы оснащения типовых предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием: утв. Министерством торговли СССР 26.11.1971.

24. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15.08.1997 (с изменениями).

25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с. – Ч. 1.,2.

## **II. Основная литература**

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учебное пособие - 2-е изд, стер. – М.:Академия, 2014. -176С.

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие - 5-е изд. – Ростов-на-Дону:Феникс, 2015. – 374С

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - 2-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2015 (Профессиональное образование)

4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1 (электронный ресурс доступа «Юрайт»).

## **III. Дополнительная литература**

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 (электронный ресурс доступа Znanium.com)

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. (электронный ресурс доступа Znanium.com)

3. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 (электронный ресурс доступа Znanium.com)

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6 (электронный ресурс доступа «Юрайт»).

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. - М. : Издательство Юрайт, 2017. —

163 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5 (электронный ресурс доступа «Юрайт»).

6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник - 2-е изд. - М.: Академия, 2015. – 192с

7. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А.И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 206 с. : ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-4377-0065-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446706> (04.10.2017) (электронный ресурс доступа «Университетская библиотека онлайн »)

#### **IV. Перечень электронных образовательных ресурсов:**

1. Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации <http://www.mon.gov.ru/>

2. Технологические карты разработанные технологами ОДО КАСПИКО. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе <https://www.bankreceptov.ru/spice/>

3. Электронная библиотека учебников и методических материалов <http://window.edu.ru/>

4. Компьютерная справочная правовая система в России <http://www.consultant.ru/> -

5. Студенческая электронная библиотека <http://www.studentlibrary.ru/>

#### **V. Перечень профессиональных баз данных**

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС»- [www.cnshb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm)

2. Информационная система «ТЕХНОРМАТИВ» - <https://www.technormativ.ru/>

3. Специализированная база данных «Экология: наука и технологии» <http://ecology.gpntb.ru/ecologydb/>

4. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (AgriculturalResearchInformationSystem)» - <http://agris.fao.org/>

5. Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии»- <http://unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykh-dokume>

6. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - <http://www.consultant.ru>

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по учебной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ 01.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 01 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

<b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
---	--

<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 01. Характеристика с предприятия базы-практики. Аттестационный лист.</p> <p><u>Методы контроля:</u> Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 01</p>
<p><b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Квалификационный экзамен</p> <p><u>Методы контроля:</u> Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности</p>

## 6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оптимальный объем Отчета по производственной практике – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 35 мм, сверху – 25 мм, справа – 20 мм, снизу – 20 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами внизу страницы по центру. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации технологического процесса на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации технологического процесса именно на этом

предприятия (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации технологического процесса на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение);
- содержание с нумерацией страниц;
- основная часть (описание всех заданий отчета) (Приложение);
- приложения (ассортиментный перечень блюд предприятия, технологические карты, технологические схемы, фотоиллюстрации изготовленных блюд).

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики
- аттестационный лист.

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

*Приложение 1*

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

---

**Техникум Пермского института (филиала)**

## Отчет

**по производственной практике (по профилю специальности)**

ПП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент \_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Группы \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

МП

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ года

Руководитель практики от техникума

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ года

Пермь, 201\_ г

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО

Группа \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

успешно прошел (ла) производственной практику (по профилю специальности)

ПП. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
<b>Итого часов</b>	

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
*Оценка* *прописью*

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Наименование \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от

предприятия (организации) Должность \_\_\_\_\_  
 ФИО \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

МП

