

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  
УЧЕБНОЙ 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 учебной 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»



The image shows a handwritten signature in blue ink, which appears to be "Юрин С.Д.", written over a horizontal line. To the right of the signature is a circular blue stamp. The stamp contains the following text: "ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ" around the perimeter, "С/И № 03-2017/23" in the center, and "ДЛЯ ПОДПИСАТЕЛЕЙ" and "ИП № 22134123" at the bottom.

## Содержание

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>5</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>6</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>8</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>12</b>
<b>6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ</b>	<b>12</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной 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 учебной практики:** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

### **Требования к результатам освоения учебной практики**

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

<b>ВПД</b>	<b>Практический опыт работы</b>
<b>ПМ.01</b> 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 учебную 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 учебной практики по специальности:

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 продолжительность учебной практики 72 часа.

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом учебной 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 УЧЕБНОЙ 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>180</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 учебной практики по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 2).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.01:

<b>Раздел</b>	<b>Число рабочих дней</b>
<b>1. Вводное занятие. Знакомство с предприятием общественного питания. Характеристика предприятия общественного питания</b>	1
<b>2. Изучить организационно-управленческой структуры предприятия</b>	2
<b>3. Изучить нормативные документы регламентирующие работу предприятия общественного питания</b>	3
<b>4. Изучить производственный процесс предприятия, его техническую оснащенность</b>	3
<b>5. Изучить ассортимент выпускаемой продукции</b>	3
<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

### **3.3. Содержание программы учебной практики (перечень видов работ)**

#### **ЗАДАНИЕ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ**

1.1. Дать характеристику предприятия:

- место расположения;
- режим работы;
- перечень оборудования, используемого для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2. Ознакомиться с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.

#### **ЗАДАНИЕ 2. ИЗУЧИТЬ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКУЮ СТРУКТУРУ ПРЕДПРИЯТИЯ**

2.1. Описать организационно-управленческую структуру предприятия общественного питания.

2.2. Ознакомиться с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены

#### **ЗАДАНИЕ 3. ИЗУЧИТЬ НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ РАБОТУ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

3.1. Изучить нормативную документацию регламентирующую работу предприятия общественного питания

3.2 Изучить должностные обязанности повара, технолога, заведующего производством на предприятии, виды его материальной ответственности

#### **ЗАДАНИЕ 4. ИЗУЧИТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС ПРЕДПРИЯТИЯ, ЕГО ТЕХНИЧЕСКУЮ ОСНАЩЕННОСТЬЮ**

4.1. Знакомство с составом, назначением складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений.

#### **ЗАДАНИЕ 5. ИЗУЧИТЬ АССОРТИМЕНТ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ**

##### **5.1 Изучить ассортимент выпускаемой продукции**

Наименование блюд	Выход блюда	Технология приготовления	Условия хранения и сроки реализации

### **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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы предполагает проведение учебной 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 учебной 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°», 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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 учебной 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>
<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<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><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>

<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>	
---	--

## 6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оптимальный объем отчета по учебной практике (по профилю специальности) – 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 предприятии (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 учебной практике (по профилю специальности)**

УП.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

*Приложение 2*

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) учебную практику (по профилю специальности)

УП. 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:**

\_\_\_\_\_

( \_\_\_\_\_ )

*прописью*

3. База прохождения практики

Предприятие (организация):    Наименование

---

---

Руководитель практики от  
предприятия (организации)

Должность  
ФИО

---

---

---

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.

МП