

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. Г. В.  
Плеханова

Протокол № 1 от 12 сентября 2019 г.

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_/А.В.Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2019

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», 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 и рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

Разработчики (составители): О.И. Кизянова, преподаватель ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Согласовано: Плакхina Лариса Викторовна, президент ООО «Пермская ассоциация кулинаров»



*Лариса Викторовна Плакхина*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ</b>	<b>10</b>
<b>7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 сложной холодной 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.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят учебную практику по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.02 продолжительность учебной практики 76 часов (в т.ч. 4 час. - консультации).

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.02.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	Демонстрация интереса к своей будущей профессии
ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	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. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК 4. Осуществление поиска и использования 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. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов
ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач
ОК 8. Планирование и организация своей деятельности; самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, стремление к повышению квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
ОК 9. Ориентировка в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления легких и сложных холодных закусок; осуществление сервировки и оформления канапе, легких и сложных

сложных холодных закусок.	холодных закусок; правильное планирование ассортимента холодных закусок
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; правильное планирование ассортимента сложных холодных блюд; осуществление контроля качества и безопасности органолептическим способом
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; осуществление контроля качества и безопасности сложных холодных соусов органолептическим способом; приобретение навыков декорирования и оформления блюд сложными холодными соусами

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

#### 3.1. Виды работ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>76</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</li> </ul>
			Промежуточная аттестация в форме защиты отчета

### 3.2. Календарно-тематический план учебной практики по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят учебную практику по профессиональному модулю ПМ.02 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** на предприятиях г. Перми и Пермского края.

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.02:

<b>Раздел</b>	<b>Число рабочих дней</b>
1. Знакомство с предприятием индустрии питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности	1
2. Изучение организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на предприятии	3
3. Изучение процесса приготовления и отпуска сложных холодных блюд и закусок	6
4. Изучение действующих на предприятии технологических карт на блюда сложной холодной кулинарной продукции	2
<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование раздела, темы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>1.</b>	<b>Знакомство с предприятием индустрии питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Знакомство с организацией работы холодного цеха предприятия</b>	<b>6</b>
<b>2.</b>	<b>Изучение организации процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок</b>	<b>18</b>
2.1	Изучение принципов и методов организации производства сложной холодной кулинарной продукции	6
2.2	Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Знакомство с безопасной эксплуатацией оборудования и инвентаря холодного цеха предприятия	6
2.2	Изучение особенностей обработки овощей, плодов, грибов	6
<b>3.</b>	<b>Изучение процесса приготовления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>36</b>
3.1	Изучение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции	12
3.2	Изучение последовательности этапов технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	18
3.3	Изучение правил отпуска сложной холодной кулинарной продукции	6
<b>4.</b>	<b>Изучение действующих на предприятии технологических карт на блюда сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>12</b>
4.1	Изучение и анализ нормативно-технологической документации предприятия. Составление технико-технологических карт	6
4.2	Расчет калорийности холодных блюд и закусок	6
<b>5.</b>	<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>76</b>

## **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.02.

### **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**

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).

2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).

4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).

5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).

6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.02;

7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

16. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. (в ред. 03.05.2007 г, с изменениями и дополнениями);



17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий. (в ред., от 27.03.2007 с изменениями и дополнениями);

18. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;

19. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

## 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 02.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики по ПМ. 02 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.</p> <p>Проверка и оценка Отчета по практике ПМ 02 с учетом своевременности сдачи отчета; характеристики с места прохождения практики;</p> <p>Составление аттестационного листа</p> <p><u>Методы контроля:</u></p> <p>Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 02</p>
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.</p> <p>ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p> <p>ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них</p> <p>ОК 4. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> <p>ОК 9. Ориентировка в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><u>Формы контроля:</u></p> <p>Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p><u>Методы контроля:</u></p> <p>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 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 1);
- содержание с нумерацией страниц;
- основная часть (описание всех заданий отчета) (Приложение 2);
- 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 (Приложение 3)
- аттестационный лист (Приложение 4).

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.

В результате прохождения учебной практики у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции.

Показатели оценки сформированности ПК (в т.ч. частичной)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления легких и сложных холодных закусок. Осуществление	Отчет по практике (задание 1; 2; 4) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.

	сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок. Правильное планирование ассортимента холодных закусок		
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйствен (домашней) птицы	2.2. Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правильное планирование ассортимента сложных холодных блюд. Осуществление контроля качества и безопасности органолептическим способом	Отчет по практике (задание 1; 2; 4; 5) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.
ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов	2.3. Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. Осуществление контроля качества и безопасности сложных холодных соусов органолептическим способом. Приобретение навыков декорирования и оформления блюд сложными холодными соусами	Отчет по практике (задание 1; 2; 3; 5) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.

#### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства
-------	----------------------------------	--	-----------------------------------

1.	Отчет по практике	Продукт самостоятельной работы обучающегося, предусматривает изучение выбранных источников по практике, способствует развитию навыков самостоятельной работы с информационными источниками. Представляет собой краткое изложение в письменном виде заданий рабочей программы учебной практики. Направлен на закрепление знаний по темам учебной практики, полученных при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, их расширении и углубление.	Текст отчета
2.	Дневник практики	Документ, предназначенный для отражения самостоятельной работы обучающегося и позволяет оценивать уровень усвоения им учебного материала. Практикант ежедневно фиксирует все виды работ, выполняемых при прохождении учебной практики	Заполненный дневник
3.	Аттестационный лист	Документ, формируемый руководителями учебной практики от предприятия, содержит сведения об уровне выполнения обучающимся заданий во время прохождения учебной практики.	Заполненный аттестационный лист
4.	Доклад	Сообщение на защите отчета по учебной практике самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов при прохождении учебной практики	Публичное выступление
5.	Собеседование	Оценка работы студента при прохождении учебной практики, призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им знаний, приобретения навыков самостоятельной, развития мышления.	Ответы на дополнительные вопросы

### Критерии оценки выполнения отчета по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– задания учебной практики выполнены полностью;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
2.	хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– оформление отчета;</li> <li>– задания учебной практики выполнены полностью;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
3.	удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики - отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– задания учебной практики выполнены не полностью;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
4.	неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран не в полном объеме;</li> <li>– нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– задания учебной практики не раскрыты;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>

#### Критерии оценки заполнения дневника

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, отсутствуют критические замечания руководителя, которые не были исправлены обучающимся
2.	хорошо	дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, но присутствуют незначительные логические и фактические ошибки, есть незначительные критические замечания руководителя.
3.	удовлетворительно	дневник в целом заполнен, но с некритическими неточностями, присутствуют ошибки, в целом не меняющие смысла описания, есть критические замечания руководителя, имеются замечания в оформлении..
4.	неудовлетворительно	дневник выполнен с нарушением требований оформления, не включает в себя описание выполненных работ, отсутствуют предложения практиканта или они изложены с грубыми ошибками

#### Критерии оценивания доклада

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении учебной практики
2.	хорошо	обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы учебной практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов
3.	удовлетворительно	обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы учебной практики, использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно
4.	неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы учебной практики, не владеет минимально необходимой терминологией

#### Критерии оценивания собеседования

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	на заданные вопросы обучающихся представил четкие и полные ответы
2.	хорошо	на заданные вопросы обучающихся представил полные ответы, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании
3.	удовлетворительно	на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы
4.	неудовлетворительно	на заданные вопросы обучающихся не представил ответы

Перечень примерных вопросов для собеседования представлен в приложении 5.

Общая оценка выводится как среднеарифметическая величина отдельных оценок по всем оценочным средствам (согласно перечню оценочных средств), округленная до целого значения 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

## 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

УП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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\_\_ год

## **Содержание отчета**

### **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

#### **Структура отчета**

1. Титульный лист
2. Описание всех заданий отчета
3. Оформление нормативно-технологической документации
4. Дневник прохождения учебной практики
5. Аттестационный лист

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

- 1.1. Охарактеризовать предприятие по месту прохождения практики:
- тип предприятия;
  - название;
  - адрес;
  - часы работы предприятия;
  - формы и методы обслуживания;
  - количество мест в торговом зале;
  - структура предприятия;
  - основные категории производственного персонала;
  - ассортимент выпускаемой продукции (представить утвержденный ассортиментный перечень выпускаемой продукции);
  - перечень нормативно-технической и технологической документации, используемой на предприятии.

1.2. Ознакомиться с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

#### **ЗАДАНИЕ 2. ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

2.1. Зарисовать план-схему холодного цеха (или технологического участка) с указанием всего имеющегося оборудования и инвентаря для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

2.2. Определить соответствие требований к микроклимату холодного цеха на предприятии.

#### **ЗАДАНИЕ 3. АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Изучить и проанализировать технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

3.1. Представить в виде таблиц перечень оборудования, инвентаря и инструментов, их назначение, применение.

Таблица 1 – Характеристика технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции



Вид оборудования	Марка оборудования	Назначение	Применение

Таблица 2 – Характеристика производственного инвентаря и инструментов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Виды инвентаря, инструментов оборудования	Назначение	Применение

#### **ЗАДАНИЕ 4. ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА**

Изучить и проанализировать кулинарное использование овощей, плодов, грибов на предприятии; данные представить в виде таблицы.

Таблица 3 – Кулинарное использование овощей на базовом предприятии

Вид овощей, плодов, грибов	Форма нарезки	Для каких блюд
1	2	3

#### **ЗАДАНИЕ 5. АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

Изучить и проанализировать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции, выпускаемой на предприятии. Заполнить таблицу.

Таблица 4 – Ассортимент холодных блюд и закусок на предприятии

Наименование блюд или закусок	Набор сырья	Форма нарезки	Выход 1 порции	Оформление и отпуск
1	2	3	4	5

#### **ЗАДАНИЕ 6. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Изучить особенности способов приготовления сложных холодных блюд и соусов, выпускаемых на предприятии. Заполнить таблицу.

Таблица 5 – Особенности приготовления сложных холодных блюд и соусов предприятия

Наименование блюд	Особенности технологического процесса приготовления блюд	Особенности подачи
	Бутерброды и канапе	
	Салаты и винегреты	
	Легкие и сложные холодные закуски	
	Сложные холодные блюда из рыбы и морепродуктов	
	Сложные холодные блюда из мяса и субпродуктов	

	Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов домашней птицы	
	Сложные холодные соусы	

## **ЗАДАНИЕ 7. ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ ПРАВИЛ ОТПУСКА СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Изучить правила отпуска сложной холодной кулинарной продукции, выпускаемой на предприятии.

7.1. Изученные данные занести в таблицу.

Таблица 6 – Правила отпуска сложных холодных блюд предприятия

Наименование блюд	Рекомендуемый выход	Элементы оформления	Рекомендуемая посуда для отпуска

7.2. Изучить варианты оформления и декорирования сложной холодной кулинарной продукции. Представить (в виде зарисовки или фотографий) оформление и декорирование данной продукции.

## **ЗАДАНИЕ 8. СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ НА БЛЮДА СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Изучить нормативно-технологическую документацию предприятия.

8.1. Представить действующие на предприятия технологические карты на основе изученного ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (в количестве 6-8 наименований):

- 1) 1 - на бутерброды или канапе
- 2) 1-2 - на салаты и винегреты
- 3) 2-3 - на сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- 4) 1 - на холодный соус

8.2. Произвести расчет калорийности представленных блюд.

### **Приложения к отчету:**

- технологические карты;
- фотографии (зарисовки) подачи и оформления блюд.

Приложение 4

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Техникум Пермского института (филиала)

**Дневник**  
**Учебной практики**  
*(указать вид практики)*

**ПП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**  
*(наименование практики)*

Профессиональный модуль

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**  
*(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)*

Студент(ка) \_\_\_\_\_ курса

Специальности	<b>19.02.10 Технология продукции общественного питания</b> <i>(код, наименование специальности)</i>	
Форма обучения	очная	
Группа		
Фамилия		
Имя		
Отчество		

Период прохождения практики

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

	Заведующий Сектором организации практики и связи с выпускниками
	Контактный тел.: (342) 282-00-63
	«__» _____ 20__ года

Студент \_\_\_\_\_  
 Направляется в организацию для прохождения учебной практики  
 в период с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ года

### СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

#### **Базовое предприятие (организация)**

\_\_\_\_\_

( полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

\_\_\_\_\_

Адрес предприятия (организации)

\_\_\_\_\_

#### **Руководитель практики от организации:**

Ф.И.О.: \_\_\_\_\_  
 (Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: \_\_\_\_\_  
 (должность руководителя практики по месту прохождения практики)

#### **Руководитель практики от техникума.**

Ф.И.О.: \_\_\_\_\_  
 (Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: \_\_\_\_\_  
 (должность руководителя практики)

Подпись: \_\_\_\_\_

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

*(код, наименование специальности)*

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППСЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Студент должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в

профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля ПМ.02  
**Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**  
*(наименование профессионального модуля)*

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

## СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

В процессе выполнения практики необходимо выполнить следующие работы:

1. Знакомство с предприятием индустрии питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности
2. Изучение организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на предприятии
3. Изучение процесса приготовления и отпуска сложных холодных блюд и закусок
4. Изучение действующих на предприятии технологических карт на блюда сложной холодной кулинарной продукции

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Согласовано:

Руководитель практики от организации

М.П.  
(печать организации)

\_\_\_\_\_ (подпись)

Ознакомлен:

студент \_\_\_\_\_

(подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прошел инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

---

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Вид инструктажа:

(заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

### **ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ (в техникуме)**

Инструктаж провел(а):

---

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Инструктаж получил(а):

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

### **ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ (на предприятии)**

Инструктаж провел(а):

---

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Инструктаж получил(а):

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

### **ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА (на предприятии)**

Инструктаж провел(а):

---

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Инструктаж получил(а):

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

## ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться у руководителя практики.
2. С момента зачисления студентов на период практики 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.
3. Студент-практикант при прохождении практики в организации обязан:
  - полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
  - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
  - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.
4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. **Дневник** ведётся ежедневно и заполняется в соответствии с планом и программой практики. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике.
5. По результатам практики студентом составляется отчёт, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться во время всего пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта – от 10 до 15 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.
6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю практики от организации.
7. По результатам практики руководителями практики от организации и от техникума формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.
3. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от техникума в последний день практики.



Дата или период выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации

**Оценка деятельности практиканта**

Программа практики выполнена: *полностью, частично*

Замечание по трудовой дисциплине: *имеет, не имеет*

Отношение к работе: \_\_\_\_\_

---



---

**ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
руководителя практики от организации

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

---

---

---

---

Руководитель практики

от организации \_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка подписи)

М.П.

Заключение руководителя практики от техникума и оценка результатов практики

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Общая оценка

Руководитель практики

от техникума \_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка подписи)

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  
 УП. 02

\_\_\_\_\_ индекс и наименование практики  
 по профессиональному модулю  
 ПМ. 02

\_\_\_\_\_ 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* *подпись*

3. База прохождения практики  
 Предприятие (организация): Наименование \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия (организации) Должность \_\_\_\_\_  
 ФИО \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

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

МП

Перечень вопросов для защиты отчета по учебной практике

1. Уточните классификацию и ассортимент сложных холодных закусок и блюд.
2. Уточните ассортимент сложных холодных соусов.
3. Уточните виды технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции и технику безопасности.
4. Уточните виды производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд и соусов и технику безопасности.
5. Уточните особенности использования различных технологий для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
6. Уточните, какие хлебобулочные изделия и изделия из каких видов теста используются при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.
7. Уточните требования к качеству сложных холодных блюд и соусов.
8. Уточните требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.
9. Уточните особенности приготовления гарниров, заправок и соусов для сложных холодных блюд.
10. Уточните возможности оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами.
11. Уточните правила подбора алкогольной продукции для приготовления сложных холодных соусов.
12. Уточните особенности приготовления украшений для сложной и холодной кулинарной продукции.