

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.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей 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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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: Плакхина Лариса Викторовна, президент ООО «Пермская ассоциация кулинаров»



Плакхина Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 видов профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят учебную практику по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.03 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.03.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных супов; осуществление контроля качества и безопасности сложных супов органолептическим способом; четкое представление о классификации супов; правильное планирование ассортимента первых блюд
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; проведение приготовления основных горячих соусов и их производных в соответствии с технологией; осуществление контроля качества и безопасности сложных горячих соусов органолептическим способом; выполнение правильного подбора соусов к сложным горячим блюдам
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; проведение приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с технологией; правильное планирование ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; осуществление контроля качества и безопасности блюд органолептическим способом
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; правильное планирование ассортимента блюд; проведение приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологией; осуществление контроля качества и безопасности блюд органолептическим способом; правильное выполнение подбора гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы, а также осуществление оформления и подготовки блюд к подаче
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 взаимодействие с обучающимися, преподавателями и

эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.	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.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3.1. Виды работ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	76	<ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; Промежуточная аттестация в форме защиты отчета

3.2. Календарно-тематический план учебной практики по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят учебную практику по профессиональному модулю ПМ.03 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.03:

Раздел	Число рабочих дней
1. Знакомство с предприятием индустрии питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности	1
2. Изучение организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции на предприятии	3
3. Изучение процесса приготовления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции	6
4. Изучение действующих на предприятии технологических карт на блюда сложной горячей кулинарной продукции	2
ИТОГО:	12

3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)

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

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.03.

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.03;

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. 03.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики по ПМ. 03 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 3.1. Организация и проведение приготовления сложных супов. ПК 3.2. Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Проверка и оценка Отчета по практике ПМ 03с учетом своевременности сдачи отчета; характеристики с места прохождения практики; Составление аттестационного листа <u>Методы контроля:</u> Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 03</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. ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества. ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них ОК 4. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий. ОК 8. Исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). ОК 9. Ориентировка в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Квалификационный экзамен <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 учебной 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 полуфабрикатов).

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

- дневник практики (Приложение 3);
- аттестационный лист по учебной практике (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.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных супов. Осуществление контроля качества и безопасности сложных супов органолептическим способом. Четкое представление о классификации супов. Правильное планирование ассортимента первых блюд.	Отчет по практике (задание 1; 2; 3; 5; 8; 10) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов. Проведение приготовления основных горячих соусов и их производных в соответствии с технологией. Осуществление контроля качества и безопасности сложных горячих соусов органолептическим способом. Выполнение правильного подбора соусов к сложным горячим блюдам.	Отчет по практике (задание 1; 2; 3; 4; 5; 6; 9; 10) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Проведение приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с технологией. Правильное планирование	Отчет по практике (задание 1; 2; 3; 4; 5; 6; 8; 10) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.

	ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Осуществление контроля качества и безопасности сложных блюд органолептическим способом.		
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правильное планирование ассортимента блюд. Проведение приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологией. Осуществление контроля качества и безопасности блюд органолептическим способом. Правильное выполнение подбора гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы, а также осуществление оформления и подготовки блюд к подаче.	Отчет по практике (задание 1; 3; 5; 6; 7; 10) 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	Текст отчета

		дисциплин и междисциплинарных курсов, их расширении и углубление.	
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. Продукт 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"> – соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран в полном объеме; – структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – задания учебной практики выполнены полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	хорошо	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – оформление отчета; – задания учебной практики выполнены полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.
3.	удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики - отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – задания учебной практики выполнены не полностью;

		– нарушены сроки сдачи отчета.
4.	неудовлетворительно	– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран не в полном объеме; – нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – задания учебной практики не раскрыты; – нарушены сроки сдачи отчета.

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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

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

Структура отчета

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

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 горячей кулинарной продукции

ЗАДАНИЕ 2. ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

ЗАДАНИЕ 3. АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

Таблица 1 - Характеристика технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Вид оборудования	Марка оборудования	Назначение	Применение
------------------	--------------------	------------	------------

--	--	--	--

Таблица 2 - Характеристика производственного инвентаря и инструментов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Виды инвентаря, инструментов оборудования	Назначение	Применение

3.2. Ознакомиться с порядком проведения инструктажа по безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря горячего цеха.

ЗАДАНИЕ 4. ИЗУЧЕНИЕ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ, ПЛОДОВ И ГРИБОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ

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

Таблица 3 - Хранение овощей, плодов и грибов на предприятии

Наименование сырья	Название и номер нормативного документа	Требования к хранению в соответствии с нормативным документом	Условия хранения на предприятии

ЗАДАНИЕ 5. ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ПРЯНОСТЕЙ И ПРИПРАВ

Изучить и проанализировать ассортимент пряностей и приправ, имеющих на предприятии; представить в виде таблиц.

Таблица 4 - Варианты подбора пряностей

Название пряностей	Описание (внешний вид, цвет)	Для какого блюда используют Рекомендации по использованию

Таблица 5 - Варианты подбора приправ

Название приправ	Описание (внешний вид, цвет)	Для какого блюда используют Рекомендации по использованию

ЗАДАНИЕ 6. АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

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

Таблица 6 - Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции

№ п/п	Наименование блюд	Набор сырья	Выход 1-й порции
Первые блюда			
1.			
2.			
3.			
4.			
Вторые блюда			
1.			
2.			
3.			
...			
Гарниры			
1.			
2.			
3.			
Соусы			
1.			
2.			
3.			

ЗАДАНИЕ 7. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Изучить особенности способов приготовления сложной горячей кулинарной продукции, выпускаемой на предприятии. Заполнить таблицу.

Таблица 7 – Особенности приготовления сложных горячих блюд предприятия

Наименование блюд	Особенности технологического процесса приготовления блюд	Особенности подачи
Первые блюда		
Вторые блюда		
Гарниры		
Соусы		

ЗАДАНИЕ 8. ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ ПРАВИЛ ОТПУСКА СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

8.1. Изученные данные занести в таблицу.

Таблица 8 – Правила отпуска сложных горячих блюд предприятия

Наименование блюд	Рекомендуемый выход	Температура отпуска (°С)	Рекомендуемая посуда для отпуска

--	--	--	--

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

ЗАДАНИЕ 9. СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ НА БЛЮДА СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Изучить нормативно-технологическую документацию предприятия.

9.1. Представить действующие на предприятии технологические карты для сложной горячей кулинарной продукции (в количестве 5-6 наименований):

- 1) 1 - на первое блюдо
- 2) 2-3 - на вторые горячие блюда
- 3) 1 - на гарнир
- 4) 1 - на горячий соус

9.2. Произвести расчет калорийности представленных блюд.

ПРИЛОЖЕНИЯ к Отчету:

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

Приложение 3

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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

(наименование практики)

Профессиональный модуль

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

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)

Студент(ка) _____ курса

Специальности	19.02.10 Технология продукции общественного питания <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.03

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

(наименование профессионального модуля)

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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 горячей кулинарной продукции на предприятии
3. Изучение процесса приготовления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции
4. Изучение действующих на предприятии технологических карт на блюда сложной горячей 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.

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. 03

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ. 03

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)
Итого часов	

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

Перечень вопросов для защиты отчета по учебной практике

1. Уточните ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы на предприятии.
2. Какие овощи используются на предприятии для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, и какие условия их хранения применяются.
3. Уточните методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Каким образом проводится оценка качества подготовленных компонентов и полуфабрикатов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
5. Уточните методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.
6. Какие виды сыров используют на предприятии, уточните условия их хранения.
7. Какие виды грибов используют на предприятии, уточните условия их хранения.
8. Уточните ассортимент пряностей и приправ, используемых при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.
9. Уточните ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам.
10. Уточните ассортимент вин и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.
11. Уточните виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
12. Уточните органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции.
13. Какую технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде применяют на предприятии.
14. Каким образом поддерживается температура подачи сложных горячих блюд.
15. Какие гарниры приготавливают для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
16. Особенности оформления сложной горячей кулинарной продукции на предприятии.
17. Какие виды посуды используют для подачи сложной горячей кулинарной продукции на предприятии.