

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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 2018 г.
Председатель ЦМК _____ /А.В.Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2018

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», 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: Плахина Лариса Викторовна, президент ООО «Пермская ассоциация кулинаров»



Плахина Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
6. . ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	10
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

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

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля **ПМ.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 производственную 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 производственной практики по специальности:

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 продолжительность производственной практики 114 часов (в т.ч. 6 час. - консультации).

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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	114	<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 производственной практики по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную 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 3 недели (18 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 организацией работы горячего цеха предприятия	1
2. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3
3. Приготовление и отпуск сложной горячей кулинарной продукции	12
4. Составление технико-технологических карт на блюда сложной горячей кулинарной продукции	2
ИТОГО:	18

3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1.	Знакомство с организацией работы горячего цеха предприятия	6
2.	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	18
2.1	Анализ хранения полуфабрикатов, используемых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, на предприятии	3
2.2	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции	4
2.3	Освоение последовательности этапов технологического процесса приготовления сложных вторых горячих блюд	8
2.4	Определение потерь при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции	3
3.	Приготовление и отпуск сложной горячей кулинарной продукции	72
3.1	Приготовление супов	12
3.2	Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	12
3.3	Приготовление блюд из рыбы	12
3.4	Приготовление блюд из мяса и птицы	18
3.5	Приготовление блюд из яиц и творога	6
3.6	Приготовление мучных кулинарных изделий	6
3.7	Приготовление горячих соусов	6
4.	Составление технико-технологических карт на блюда сложной горячей кулинарной продукции	12
4.1	Изучение и анализ нормативно-технологической документации предприятия. Составление технико-технологических карт	6
4.2	Расчет калорийности сложных горячих блюд и закусок	6
5.	Консультации	6
ИТОГО:		114

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

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

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ.03.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

4.4. Информационное обеспечение обучения

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. - М.: Стандартинформ, 2014;

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;

9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;

10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;

11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;

12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;

13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;

14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015;

15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 03.

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

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	<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 производственной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 03
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	<u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Квалификационный экзамен <u>Методы контроля:</u> Наблюдение за процессом прохождения производственной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности

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, технико-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 по производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной 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; 4; 8; 10) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики Защита результатов по производственной 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; 6; 9; 10) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики Защита результатов по производственной 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; 5; 6; 8; 10) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики Защита результатов по производственной 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; 2; 3; 4; 6; 7; 8; 10) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики Защита результатов по производственной 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 производственной практики. Направлен на закрепление знаний по темам производственной практики, полученных	Текст отчета

		при освоении учебных 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 производственной практики	Заполненный дневник
3.	Аттестационный лист	Документ, формируемый руководителями производственной практики от предприятия, содержит сведения об уровне выполнения обучающимся заданий во время прохождения производственной практики.	Заполненный аттестационный лист
4.	Доклад	Сообщение на защите отчета по производственной практике. Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов при прохождении производственной практики	Публичное выступление
5.	Собеседование	Оценка работы студента при прохождении производственной практики, призван выявить уровень прочности 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 производственной практики – отчет собран в полном объеме; – структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – задания производственной практики выполнены полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	хорошо	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики – отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – оформление отчета; – задания производственной практики выполнены полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.
3.	удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики - отчет собран в полном объеме;

		<ul style="list-style-type: none"> – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – задания производственной практики выполнены не полностью; – нарушены сроки сдачи отчета.
4.	неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики – отчет собран не в полном объеме; – нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – задания производственной 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 не критическими 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 производственной практики
2.	хорошо	обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы производственной практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов
3.	удовлетворительно	обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы производственной 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 производственной 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 ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«**Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова**»
Техникум Пермского института (филиала)

Отчет

по производственной практике

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

(индекс по РУП и наименование производственной практики)

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

(индекс по РУП и наименование производственной 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.
- 2.3. Ознакомиться с порядком проведения инструктажа по безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря горячего цеха.

ЗАДАНИЕ 3. ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ ХРАНЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Изучить и проанализировать условия хранения полуфабрикатов, используемых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, на предприятии; данные представить в виде таблицы.

Таблица 1 - Хранение полуфабрикатов, используемых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Наименование	Название и номер	Требования к хранению в соответствии	Условия хранения на
--------------	------------------	--------------------------------------	---------------------

п/Ф	нормативного документа	с нормативным документом	предприятия

ЗАДАНИЕ 4. МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД

Изучить и проанализировать методы приготовления сложных горячих блюд.

4.1. Перечислить ассортимент горячих супов. Составить технологические схемы приготовления сложных горячих супов, выпускаемых на предприятии (2-3 наименования).

4.2. Перечислить ассортимент вторых горячих блюд. Составить технологические схемы приготовления сложных горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, выпускаемых на предприятии (4-5 наименований).

4.3. Перечислить ассортимент горячих соусов. Составить технологическую схему приготовления одного сложного горячего соуса, выпускаемого на предприятии; уточнить:

- для каких блюд используется;
- производные представленного соуса.

ЗАДАНИЕ 5. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Изучить особенности способов приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, выпускаемых на предприятии. Заполнить таблицу.

Таблица 2 – Особенности приготовления сложных горячих блюд предприятия

Наименование блюд	Особенности технологического процесса приготовления блюд	Особенности подачи
Блюда из овощей		
Блюда из грибов		
Блюда из сыра, яиц и творога		
Блюда из круп и макаронных изделий		

ЗАДАНИЕ 6. АНАЛИЗ И ОЦЕНКА СОБЛЮДЕНИЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ ЭТАПОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ВТОРЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД

Проанализировать и оценить соблюдение последовательности этапов технологического процесса приготовления сложных вторых горячих блюд. Заполнить таблицу.

Таблица 3 – Последовательность этапов приготовления вторых горячих блюд

Название блюд	Используемые п/ф, сырье и т.д.	Способы обработки		Рекомендуемый гарнир	Рекомендуемый соус
		первичная	тепловая		

ЗАДАНИЕ 7. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТЕРЬ ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Определить потери при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции; данные занести в таблицу.

Таблица 4 - Определение потерь в массе при тепловой обработке продуктов

Название блюд	Масса, г		Потери	
	до тепловой обработки	после тепловой обработки	г	%

ЗАДАНИЕ 8. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД

Изучить основные критерии оценки качества первых и вторых горячих блюд; данные занести в таблицу.

Таблица 5 - Показатели качества первых и вторых горячих блюд

Названия блюд	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, температура подачи)
Первые блюда	
1. Заправочные супы	
2. Пюреобразные	
3. Прозрачные	
4. Национальные или фирменные супы	
Вторые блюда из мяса, рыбы, птицы	
1. Отварные блюда	
2. Жареные блюда	
3. Тушеные блюда	
4. Запеченные блюда	
Вторые блюда из овощей, грибов и сыра	
5. Отварные блюда	
6. Жареные блюда	
7. Тушеные блюда	
8. Запеченные блюда	
9. Фаршированные блюда	

ЗАДАНИЕ 9. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ГОРЯЧИХ СОУСОВ

Изучить основные критерии оценки качества горячих соусов; данные занести в таблицу.

Таблица 6 - Показатели качества готовых соусов

Названия соусов	Органолептические показатели	Перечень блюд, к которым рекомендуется данный соус

ЗАДАНИЕ 10. СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ НА БЛЮДА СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Изучить и проанализировать нормативно-технологическую документацию предприятия.

9.1. Составить технико-технологические карты на основе изученного ассортимента 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

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

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

Дневник

Производственной 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 Центром организации практики и связи с выпускниками
	Контактный тел.: <u>(342) 282-00-63</u> « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> года

Студент _____
 Направляется в организацию для прохождения производственной 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 ППССЗ 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 организацией работы горячего цеха предприятия
2. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
3. Приготовление и отпуск сложной горячей кулинарной продукции
4. Составление технико-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

Подпись _____ Дата _____

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись _____ Дата _____

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а)

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

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 ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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) производственную практику
 ПП. 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)
<i>Итого часов</i>	

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 производственной 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.