

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  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих**

Специальность:  
19.02.10 Технология продукции общественного питания




Пермь 2018

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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

Разработчики (составители): Евтеева Е.К., преподаватель ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ</b>	<b>15</b>
<b>7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

**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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд; приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога; приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста; приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного; приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции; хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом безопасности продукции.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих на предприятиях г. Перми и Пермского края.

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

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.07 продолжительность учебной практики 36 часов.

Практика обучающихся имеет продолжительность 1 неделя (6 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.07.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд.</p> <p>Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.</p> <p>Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями.</p> <p>Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.</p> <p>Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями</p>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.</p> <p>Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями</p>
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.</p> <p>Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы</p>
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок, органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок.</p> <p>Правильная оценка качества открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок органолептическим способом</p>

<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Правильная оценка качества основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом.</p> <p>Правильное оформление и подготовка к подаче открытых и закрытых основных холодных рыбных и мясных блюд</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления соусов.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильная оценка качества соусов органолептическим способом</p> <p>Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильная оценка качества супов органолептическим способом. Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления соусов.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения сложных блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления блюд сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</p> <p>Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и</p>	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p>

сельскохозяйственной (домашней) птицы	<p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p> <p>Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <p>Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Правильное оформление и подготовка горячих блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче</p>
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления простых и сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба основных видов теста</p>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и основных видов теста</p>
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения мелкоштучных кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для мелкоштучных кондитерских изделий</p>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты	<p>Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд.</p> <p>Правильное оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для оформления кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства</p>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных холодных десертов в т.ч. в условиях производства.</p>

	<p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Правильное оформление и подготовка к подаче сложных холодных десертов</p>
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения горячих десертов, горячих напитков, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сложных горячих десертов органолептическим способом.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления горячих холодных десертов в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Правильное оформление и подготовка к подаче сложных горячих десертов</p>
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 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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 сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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 сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач



выполнения заданий	
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 сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для кулинарной продукции

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

##### 3.1. Виды работ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ
ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2	ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>
			<b>Промежуточная аттестация в форме защиты отчета</b>

##### 3.2. Календарно-тематический план учебной практики по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику по **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** на предприятиях (организациях) г. Перми и Пермского края.

Практика студентов имеет продолжительность 1 неделя (6 рабочих дней).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.07:

Раздел	Число рабочих дней
1. Ознакомление с предприятием	1
2. Технология обработки сырья и приготовление блюд	2
3. Технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий	1
4. Правила техники безопасности и охрана труда на предприятии	1

5. Работа с нормативно-технологической документацией	1
<b>ИТОГО:</b>	<b>6</b>

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

№ п/п	Наименование тем и разделов	Кол-во дней
<b>1</b>	<b>1. Ознакомление с предприятием</b>	<b>1</b>
1.1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и инструктажем по технике безопасности, охране труда	
1.2	Изучение процесса работы предприятия (характеристика места расположения и режима работы; перечень предоставляемых услуг; изучение ассортимента выпускаемой продукции и условий ее реализации)	
1.3	Характеристика помещений: назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн; взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязка с производственно-торговым процессом	
1.4	Изучение оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий.	
<b>2</b>	<b>2. Технология обработки сырья и приготовление блюд</b>	<b>2</b>
2.1	Ознакомление и изучение ассортимента простых холодных блюд и закусок. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд	
2.2	Ознакомление и изучение ассортимента супов. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд	
2.3	Ознакомление и изучение ассортимента блюд из овощей и грибов. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд	
2.4	Ознакомление и изучение ассортимента простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд	
2.5	Ознакомление и изучение ассортимента блюд из яиц, творога. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд	
2.6	Ознакомление и изучение ассортимента соусов. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд	
2.7	Ознакомление и изучение ассортимента простых сладких блюд. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд	
2.8	Ознакомление и изучение ассортимента напитков. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд	
<b>3</b>	<b>3. Технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий</b>	<b>1</b>
3.1	Ознакомление и изучение ассортимента мучных блюд. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд	
3.2	Ознакомление и изучение ассортимента мучных кулинарных изделий. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд	
<b>4</b>	<b>4. Правила техники безопасности и охрана труда на предприятии</b>	<b>1</b>
4.1	Проведение анализа соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации холодильного, механического, теплового оборудования. Соблюдение санитарных правил при приготовлении блюд	
4.2	Проведение анализа соблюдения правил охраны труда на предприятии	
<b>5</b>	<b>5. Работа с нормативно-технологической документацией</b>	<b>1</b>
5.1	Составление технологических схем приготовления блюд и кулинарных изделий (5 шт. – на выбор обучающегося)	
5.2	Оформление технологических карт (Т.К. - 5 шт.) в соответствии требованиями ГОСТ 31987-2012	
	<b>Итого</b>	<b>6</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

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

### 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно (в несколько периодов) в рамках каждого профессионального модуля ПМ.07.

### 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

#### Нормативно - правовые акты

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 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования;
8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения;
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
10. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
11. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
12. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
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. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
17. 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. 07.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики по ПМ. 07 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.</p> <p>Отчет по учебной практике по ПМ 07;</p> <p>Характеристика с предприятия базы-практики;</p> <p>Аттестационный лист</p> <p><u>Методы контроля:</u></p> <p>Контроль и наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 07.</p>
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.</p> <p>ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p> <p>ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них</p> <p>ОК 4. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды</p>	<p><u>Формы контроля:</u></p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p><u>Методы контроля:</u></p> <p>Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием общих компетенций</p>

<p>(подчиненных) и результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации. ОК 9. Ориентирование в условиях частой смены технологий в 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 (титальном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в центре внизу страницы. 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 данные конкретного предприятия, на котором проходила практика, с учетом его особенностей. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации работы на предприятии, 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 (Приложение 4)

Отчет вместе с договором, 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 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1.1. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для	Отчет по практике (задание 2,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.

	<p>простых и основных блюд.</p> <p>Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.</p> <p>Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии с требованиями.</p> <p>Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.</p> <p>Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями</p>		
ПК Организовывать подготовку рыбы и	1.2. Правильное выполнение технологического процесса приготовления	Отчет по практике (задание 2,4,5) Дневник практики,	Оценка и характеристика прохождения учебной



<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.</p> <p>Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями</p>	<p>Аттестационный лист</p>	<p>практики Защита результатов по учебной практике.</p>
<p>ПК Организовывать подготовку домашней птицы приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>1.3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.</p> <p>Правильный выбор условий безопасного хранения и</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.</p>

	<p>приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии с требованиями.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы</p>		
<p>ПК Организовывать проводить приготовление канале, легкие и сложные холодные закуски.</p>	<p>2.1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, канале, основных холодных закусок, органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.</p>

	<p>открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок.</p> <p>Правильная оценка качества открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок органолептическим способом</p>		
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. Правильный</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.</p>

<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Правильная оценка качества основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом.</p> <p>Правильное оформление и подготовка к подаче открытых и закрытых основных холодных рыбных и мясных блюд</p>		
<p>ПК Организовывать проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>2.3. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря,</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения учебной практики</p> <p>Защита результатов по учебной практике.</p>

		<p>инструментов для приготовления соусов.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильная оценка качества соусов органолептическим способом</p> <p>Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки</p>		
ПК Организовывать проводить приготовление сложных супов.	3.1.	<p>Правильный подбор технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильная оценка качества супов органолептическим способом. Правильный выбор температурного режима, приготовления</p>	Отчет по практике (задание 2,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.

		и безопасного хранения основных супов		
ПК Организовывать проводить приготовление сложных соусов	3.2.	<p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления соусов.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки</p>	Отчет по практике (задание 2,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	<p>Оценка и характеристика прохождения учебной практики</p> <p>Защита результатов по учебной практике.</p>
ПК Организовывать проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	3.3.	<p>Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	Отчет по практике (задание 2,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	<p>Оценка и характеристика прохождения учебной практики</p> <p>Защита результатов по учебной практике.</p>

	<p>органолептическим способом.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения сложных блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления блюд сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</p> <p>Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы</p>		
ПК Организовывать проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса	3.4. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы	Отчет по практике (задание 2,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики  Защита результатов по учебной практике.

сельскохозяйственной (домашней) птицы	органолептическим способом.		
	<p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства.</p>		
	<p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>		
	<p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p>		
	<p>Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p>		
	<p>Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p>		
	<p>Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы.</p>		
	<p>Правильное оформление и подготовка горячих</p>		



		блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче		
ПК Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба	4.1.	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления простых</p>	Отчет по практике (задание 3,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.

		и сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба основных видов теста		
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	4.2.	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных</p>	Отчет по практике (задание 3,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики  Защита результатов по учебной практике.

		тортов и основных видов теста		
ПК Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	4.3.	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения мелкоштучных кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная организация рабочего места для мелкоштучных кондитерских изделий</p>	Отчет по практике (задание 3,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.
ПК Организовывать и проводить приготовление использовать в оформлении сложные	4.4.	<p>Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд.</p>	Отчет по практике (задание 3,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики

отделочные полуфабрикаты	<p>Правильное оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для оформления кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства</p>		Защита результатов по учебной практике.
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных холодных десертов в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Правильное оформление и подготовка к подаче</p>	<p>Отчет по практике (задание 3,4,5)</p> <p>Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения учебной практики</p> <p>Защита результатов по учебной практике.</p>

		сложных холодных десертов		
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	5.2.	<p>Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения горячих десертов, горячих напитков, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сложных горячих десертов органолептическим способом.</p> <p>Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления горячих холодных десертов в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Правильная организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Правильное оформление и подготовка к подаче сложных горячих десертов</p>	Отчет по практике (задание 3,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	<p>Оценка и характеристика прохождения учебной практики</p> <p>Защита результатов по учебной практике.</p>

## Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства
1.	Отчет по практике	Продукт самостоятельной работы обучающегося, предусматривает изучение выбранных источников по практике, способствует развитию навыков самостоятельной работы с информационными источниками. Представляет собой краткое изложение в письменном виде заданий рабочей программы учебной практики. Направлен на закрепление знаний по темам учебной практики, полученных при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, их расширении и углубление.	Текст отчета
2.	Дневник практики	Документ, предназначенный для отражения самостоятельной работы обучающегося и позволяет оценивать уровень усвоения им учебного материала. Практикант ежедневно фиксирует все виды работ, выполняемых при прохождении учебной практики	Заполненный дневник
3.	Аттестационный лист	Документ, формируемый руководителями учебной практики от предприятия, содержит сведения об уровне выполнения обучающимся заданий во время прохождения учебной практики.	Заполненный аттестационный лист
4.	Доклад	Сообщение на защите отчета по учебной практике 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"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– задания учебной практики выполнены полностью;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
2.	хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– оформление отчета;</li> <li>– задания учебной практики выполнены полностью;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
3.	удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики - отчет собран в полном объеме;</li> </ul>

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

#### Критерии оценки заполнения дневника

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

#### Критерии оценивания доклада

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

### Критерии оценивания собеседования

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

Перечень примерных вопросов для собеседования представлен в приложении 5.

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



**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 учебной практике**

УП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания товаров

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

## **ЗАДАНИЕ 1. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРЕДПРИЯТИЕМ**

### **3.02. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и инструктажем по технике безопасности, охране труда**

Студент должен ознакомиться с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

### **3.02. Изучение процесса работы предприятия**

Студент представляет краткую характеристику предприятия: режим работы, месторасположение, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационно-правовую форму, структуру управления предприятием, изучить ассортиментный перечень выпускаемой продукции и условия ее реализации.

### **3.02. Характеристика производственных помещений предприятия**

Изучить помещения предприятия по следующим параметрам: назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн; взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязка с производственно-торговым процессом.

Студент должен изучить:

- схему структуры помещений предприятия, взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязку с производственно-торговым процессом;
- дать характеристику функций каждого подразделения, требования к помещениям, организация труда. Характеристика помещений включает назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн;
- описать дизайн интерьера торговых помещений;
- изучить ассортиментный перечень выпускаемой продукции.

### **1.4. Характеристика оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий**

1. Начертите план-схему горячего, холодного, кондитерского (пекарского) цеха или производственного участка технологического процесса.

2. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии, и дайте свои рекомендации.

3. Сделать выводы о работе цехов.

## **ЗАДАНИЕ 2. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД**

### **2.1. Ознакомление и изучение ассортимента простых холодных блюд и закусок. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд.**

Для выполнения данного задания необходимо: изучить ассортимент выпускаемой продукции, условия ее реализации, подготовку и обработку сырья и полуфабрикатов. Способы приготовления. Оценку качества готовой продукции, а также произвести проверку соответствия требованиям нормативных документов

1. Дайте характеристику простых холодных блюд и закусок, которые готовятся на базовом предприятии.

2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

Таблица 1 – Ассортимент простых холодных блюд и закусок

Наименование блюд	Технология приготовления	Правила подачи (выход, температура, посуда)	Соответствие блюд нормативным документам	Уровень квалификации повара

4. Сделать выводы.

## **2.2. Ознакомление и изучение ассортимента супов. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд**

1. Дайте характеристику супов, которые готовятся на базовом предприятии.
2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.
3. Составьте таблицу.

Таблица 2 – Ассортимент супов

Наименование блюд	Технология приготовления	Правила подачи (выход, температура, посуда)	Соответствие блюд нормативным документам	Уровень квалификации повара

4. Сделать выводы

## **2.3. Ознакомление и изучение ассортимента блюд из овощей и грибов. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд**

1. Дайте характеристику блюд из овощей и грибов, которые готовятся на базовом предприятии.
2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.
3. Составьте таблицу.

Таблица 3 – Ассортимент блюд из овощей и грибов

Наименование блюд	Технология приготовления	Правила подачи (выход, температура, посуда)	Соответствие блюд нормативным документам	Уровень квалификации повара

4. Сделать выводы

## **2.4. Ознакомление и изучение ассортимента простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд**

1. Дайте характеристику простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, которые готовятся на базовом предприятии.
2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.
3. Составьте таблицу.

Таблица 4 – Ассортимент простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

Наименование блюд	Технология приготовления	Правила подачи (выход, температура, посуда)	Соответствие блюд нормативным документам	Уровень квалификации повара

4. Сделать выводы

## **2.5. Ознакомление и изучение ассортимента блюд из яиц, творога. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд**

1. Дайте характеристику блюд из яиц, творога, которые готовятся на базовом предприятии.

2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

Таблица 5 – Ассортимент блюд из яиц, творога

Наименование блюд	Технология приготовления	Правила подачи (выход, температура, посуда)	Соответствие блюд нормативным документам	Уровень квалификации повара

4. Сделать выводы

## **2.6. Ознакомление и изучение ассортимента соусов. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд**

1. Дайте характеристику соусов, которые готовятся на базовом предприятии.

2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

Таблица 6 – Ассортимент соусов

Наименование блюд	Технология приготовления	Правила подачи (выход, температура, посуда)	Соответствие блюд нормативным документам	Уровень квалификации повара

4. Сделать выводы

## **2.7. Ознакомление и изучение ассортимента простых сладких блюд. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд**

1. Дайте характеристику простых сладких блюд, которые готовятся на базовом предприятии.

2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

Таблица 7 – Ассортимент простых сладких блюд

Наименование блюд	Технология приготовления	Правила подачи (выход, температура, посуда)	Соответствие блюд нормативным документам	Уровень квалификации повара

4. Сделать выводы

## **2.8. Ознакомление и изучение ассортимента напитков. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд**

1. Дайте характеристику напитков, которые готовятся на базовом предприятии.

2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

Таблица 8 – Ассортимент напитков

Наименование блюд	Технология приготовления	Правила подачи (выход, температура, посуда)	Соответствие блюд нормативным документам	Уровень квалификации повара

4. Сделать выводы

### **ЗАДАНИЕ 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

#### **3.1. Ознакомление и изучение ассортимента мучных блюд, организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд**

1. Дайте характеристику мучных блюд, которые готовятся на базовом предприятии.
2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат и т.д. (представьте их в приложении). Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

Таблица 9 – Ассортимент, требования к качеству и условия сроков хранения мучных блюд

Ассортимент блюд	Характеристика	Органолептические показатели качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус)	Условия и сроки хранения	Соответствие блюд нормативным документам	Уровень квалификации повара

4. Сделать выводы.

#### **3.2. Ознакомление и изучение ассортимента мучных кулинарных изделий. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд**

1. Дайте характеристику мучных кулинарных изделий, которые готовятся на базовом предприятии.
2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат и т.д. Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

Таблица 10 – Ассортимент, требования к качеству и условия сроков хранения мучных кулинарных изделий

Ассортимент изделий	Характеристика	Органолептические показатели качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус)	Условия и сроки хранения	Соответствие блюд нормативным документам	Уровень квалификации повара

4. Сделать выводы.

### **ЗАДАНИЕ 4. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИИ**

#### **4.1. Проведение анализа соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации холодильного, механического, теплового оборудования. Соблюдение санитарных правил при приготовлении блюд**

1. Проанализировать соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации холодильного, механического, теплового оборудования.

2. Проанализировать соблюдение санитарных правил при приготовлении блюд.
3. При обнаружении нарушений установить причины их возникновения, возможные пути решения проблем.
4. Заполнить таблицу.

Таблица 11 – Мероприятия по технике безопасности

Участок и оборудование	Мероприятия по технике безопасности

5. Сделать выводы.

#### **4.2. Проведение анализа соблюдения правил охраны труда на предприятии**

1. Проанализировать соблюдения норм охраны труда на предприятии.
2. При обнаружении нарушений установить причины их возникновения, возможные пути решения проблем.
3. Заполнить таблицу.

Таблица 12 – Возможные опасные и вредные факторы на производстве

Участок и оборудование	Потенциальный вредный фактор	Меры предупреждения

4. Сделать выводы.

#### **ЗАДАНИЕ 5. РАБОТА С НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ**

1. Составить технологические схемы приготовления блюд и кулинарных изделий (5 шт. – на выбор обучающегося).
2. Оформление технологических карт (Т.К. – 5 шт.) в соответствии требованиями ГОСТ 31987-2012.

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

### Учебной практики

*(указать вид практики)*

**ПП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
 рабочих, должностям служащих**

*(наименование практики)*

**Профессиональный модуль**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
 рабочих, должностям служащих**

*(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)*

Студент(ка) \_\_\_\_\_ курса

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

**Период прохождения практики**

с «\_\_»

20\_\_ года по «\_\_»

20\_\_ года

	Заведующий Центром 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 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.07

### **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

*(наименование профессионального модуля)*

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

## СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

В процессе выполнения практики необходимо выполнить следующие работы:

1. Ознакомление с предприятием
2. Технология обработки сырья и приготовление блюд
3. Технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий
4. Правила техники безопасности и охрана труда на предприятии
5. Работа с нормативно-технологической документацией

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

М.П.  
(печать организации)

Согласовано:  
Руководитель практики от 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.

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

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: *полностью, частично*

Замечание по трудовой дисциплине: *имеет, не имеет*

Отношение к работе: \_\_\_\_\_

---



---

**ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
руководителя практики от организации

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

---

---

---

Руководитель практики

от организации \_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

М.П.

Заключение руководителя практики от техникума и оценка результатов практики

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Общая оценка

Руководитель практики

от техникума \_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**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  
 19.02.10 Технология продукции общественного питания товаров  
 Группа \_\_\_\_\_

успешно прошел (ла) учебную практику  
 УП. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
 рабочих, должностям служащих

по профессиональному модулю  
 ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
 рабочих, должностям служащих

в объеме 36 часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г. По «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г

**3. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики**

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

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

( \_\_\_\_\_ )  
*Оценка* *прописью*

**3. База прохождения практики**

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

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

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

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ 5

### Перечень вопросов для защиты отчета по учебной практике

1. Характеристика помещений предприятий общественного питания: назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн;
2. Характеристика помещений предприятий общественного питания: взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязка с производственно-торговым процессом
3. Основное оборудование, инструменты и инвентарь, применяемые на предприятиях общественного питания для приготовления кулинарной продукции.
4. Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
5. Способы и режимы механической кулинарной обработки.
6. Тепловая кулинарная обработка продуктов на предприятиях общественного питания.
7. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки.
8. Нормативная документация предприятий общественного питания
9. Технология приготовления кулинарных изделий. Супы. Заправочные супы.
10. Технология приготовления кулинарных изделий. Супы-пюре.
11. Технология приготовления кулинарных изделий. Прозрачные супы.
12. Технология приготовления кулинарных изделий. Супы на молоке. Супы на хлебном квасе и холодных овощных отварах.
13. Технология приготовления соусов на бульонах.
14. Технология приготовления соусов на молоке и сметане.
15. Технология приготовления соусов на сливочном масле.
16. Технология приготовления соусов на растительном масле. Соусы на уксусе
17. Технология приготовления кулинарных изделий. Овощи и грибы
18. Технология приготовления кулинарных изделий. Крупы, бобовые, макаронные изделия
19. Технология приготовления кулинарных изделий. Рыба. Варка
20. Технология приготовления кулинарных изделий. Рыба. Припускание
21. Технология приготовления кулинарных изделий. Рыба. Жарка
22. Технология приготовления кулинарных изделий. Рыба. Запекание
23. Технология приготовления кулинарных изделий. Нерыбные продукты моря
24. Основные приемы приготовления кулинарных изделий. Мясо, субпродукты. Варка. Припускание
25. Технология приготовления кулинарных изделий. Мясо, субпродукты. Жарка
26. Технология приготовления кулинарных изделий. Мясо, субпродукты. Тушение
27. Технология приготовления кулинарных изделий. Мясо, субпродукты. Запекание
28. Технология приготовления кулинарных изделий. Птица. Варка. Припускание
29. Технология приготовления кулинарных изделий. Птица. Жарка. Запекание
30. Технология приготовления кулинарных изделий. Яйца. Варка. Жарка. Запекание
31. Технология приготовления кулинарных изделий. Творог.
32. Технология приготовления мучных блюд: ассортимент, технология приготовления, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления.
33. Технология приготовления мучных кулинарных изделий: ассортимент, технология приготовления, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления