

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УП.02.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Белгород 2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Согласовано  
Зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_/Е.Е.Бакалова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Утверждаю  
Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/Выручаева Н.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель: преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж»  
Котлярова С.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

·  
стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

## 1.2. Цели и задачи программы

Основной целью учебной практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; приобретение необходимых профессиональных навыков работы в соответствующих учреждениях в рамках профессионального модуля.

**Задачами** учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

на учебную практику отводится 36 часов (1 неделя).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
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.
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отведённый на учебную практику (в часах, неделях)
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	36 часа, 1 неделя

### 3.2. Содержание учебной практики

№ п/п	Наименование разделов, тем	Виды работ и содержание работ	Кол-во часов
Тема 1. Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц		1. Ознакомление с правилами <b>техники</b> безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном цехе доготовочного предприятия;	2
		2. выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	4
		3. приготовление соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.	6
		<b>Итого</b>	<b>12</b>
Тема 2. Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья		1. выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
		2. приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
		<b>Итого</b>	<b>6</b>
Тема 3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы		1. выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы;	6
		2. приготовление сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.	6
		<b>Итого</b>	<b>12</b>
Тема 4. Приготовление и отпуск горячих закусок		1. выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок;	2
		2. приготовление и отпуск горячих закусок.	4
		<b>Итого</b>	<b>6</b>
		<b>Всего:</b>	<b>36</b>



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение производственной практики как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Оборудование и технические средства на рабочем месте: производственный инвентарь, автоматизированное и механическое оборудование (плиты, фаршемешалки, пароконвектомат, овощерезательная машина, мясорубка и т.д.).

### **4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики**

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж».

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель:

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;

- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;

- осуществляет контроль за правильностью использования обучающимися в период практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю для контроля дневник по производственной практике (Приложение 1) и характеристику с места прохождения практики (Приложение 2).

3.2.5. Практика оценивается дифференцированным зачетом.

3.2.6. Результаты выполнения видов работ по учебной практике оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 3). По результатам аттестационного листа по учебной практике обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов Колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами Колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- дневник учебной практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- оценочная ведомость результатов по профессиональному модулю.

#### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Нормативные документы**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

###### **Основные источники**

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Русайнс, 2017. – 223 с. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922543>.

2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. – М.: Академия, 2012. – 176 с. – (СПО Индустрия питания).
3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 192 с. – (СПО Индустрия питания).
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учеб. / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература; Омега-Л, 2005. – 480 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www. Restaurant.ru](http://www.Restaurant.ru)
2. [www.сухаревка. ru](http://www.сухаревка. ru)
3. [www.bookline.ru](http://www.bookline.ru)
4. <http://www.povarenok.ru>
5. <http://eda.styleakcent.ru>
6. <http://supercook.ru>
7. <http://www.secreti.info>
8. <http://chefs.ru>

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

#### **4.5. Требования к руководителям практики**

- осуществляет общее руководство и контроль практикой;
- рассматривает аналитические материалы по организации, проведению и итогам практики.
- осуществляет методическое руководство и контроль деятельностью всех лиц, участвующих в организации и проведении практики;
- определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- контролирует ведение документации по практике;

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении рабочей программы; заполненный дневник и производственная характеристика. По итогам работы в период практики студенту выдается характеристика, которая утверждается руководителем предприятия и скрепляется печатью предприятия. Обучающийся после прохождения практики защищает отчет по практике. Защита отчетов организуется в колледже. Студент докладывает результаты выполнения индивидуального задания, отвечает на вопросы руководителя практики от колледжа. По результатам защиты обучающимися отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

На защиту представляется:

- отчет о практике;
- дневник учебной практики;
- утвержденный отзыв-характеристика о работе студента.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть (индивидуальное задание);
- характеристика места прохождения практики;
- правила охраны труда на рабочем месте;
- заключение.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Microsoft Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль. Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих профессиональных компетенций студента.

При определении оценки учитывается:

- степень и качество отработки студентом программы практики и индивидуального задания;
- результаты исполнения служебных обязанностей;
- содержание и качество оформления отчетных документов.

Общая оценка студенту-практиканту определяется исходя из частных оценок:

- оценки, полученной на предприятии (в организации, фирме);
- оценки, полученной за ответы в ходе защиты.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей;</li> <li>- правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам;</li> <li>- точность проведения оценки качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> </ul>
<b>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> </ul>

<p><b>сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и гастрономических продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- правильность проведения расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- соответствие вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок;</li> <li>- владение техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- знание методов сервировки, способов и температуры подачи, правил выбора вина к готовым сложным холодным блюдам и закускам;</li> <li>- точность проведения оценки качества сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> </ul>
<p><b>ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению сложных соусов;</li> <li>- соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, во время проведения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> </ul>
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>	- Наблюдение и оценка преподавателя при проведении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций;</li> <li>- Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач</li> </ul>	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)



ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ производственной (по профилю специальности) практикам

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li><li>- Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</li></ul>
--	--	--

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО студента \_\_\_\_\_
2. Группа \_\_\_\_\_
3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_
5. Время проведения практики \_\_\_\_\_

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполнения работ
<b>Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц</b>		<b>12</b>	
1	ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном цехе доготовочного предприятия	2	
2	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	4	
3	приготовление соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	6	
<b>Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>		<b>6</b>	
4	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
5	приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4	
<b>Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</b>		<b>12</b>	
6	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы	6	
7	приготовление сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы	6	
<b>Приготовление и отпуск горячих закусок</b>		<b>6</b>	
8	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок	2	
9	приготовление и отпуск горячих закусок	4	

**Итого часов: 36 часов**

**Итоговая оценка** \_\_\_\_\_

Руководитель учебной практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Начальник ОК

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (М.П.)

## ХАРАКТЕРИСТИКА

на практиканта \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество

проходившего учебную практику по профессиональному модулю ПМ02.  
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции» в \_\_\_\_\_ (на)

в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
(трудовая дисциплина, отношение к порученной работе, взаимоотношения в коллективе, участие в рационализаторской работе, полученный профессиональный опыт).

Руководитель практики

от предприятия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ должность,  
Ф.И.О., подпись

Начальник ОК

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

(М.П.)

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

## ДНЕВНИК Учебной практики

по профессиональному модулю  
ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции».  
За 2 курс 20    -20    учебного года

1. ФИО студента \_\_\_\_\_
2. Группа \_\_\_\_\_
3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Руководитель  
Учебной практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель  
Учебной практики  
от ОГАПОУ БИК

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

### Содержание и виды ежедневных работ по учебной практике.

Дата	Виды работ и индивидуальных заданий	Кол-во часов	Оценка	Подписи (наставника от предприятия)
<b>Тема 1.1. Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц</b>				
	ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном цехе доготовочного предприятия;	2		
	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	4		
	приготовление соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.	6		
<b>Тема 1.2. Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</b>				
	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2		
	приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4		
<b>Тема 1.3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</b>				
	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы;	6		
	приготовление сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.	6		
<b>Тема 1.4. Приготовление и отпуск горячих закусок</b>				
	выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок	2		
	приготовление и отпуск горячих закусок	4		
	<b>Всего</b>	<b>36</b>		

Руководитель  
учебной практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Начальник ОК « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

(М.П.)

Руководитель производственной  
практики от колледжа: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_

(подпись)

## Приложение 4

### Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

*код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

*код и наименование*

освоил(а) программу профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»»

*наименование профессионального модуля*

в объеме 36 час. с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»» (Показатели оценки результатов освоения профессионального модуля представлены в приложении 1)

Элемент модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01. Технология приготовленной сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен	
УП.02 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП.02 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен/не освоен)
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.		
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.		
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.	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Подписи членов экзаменационной комиссии:**

ОГАПОУ «БИК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)



