

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

III 01.01 Производственной практики

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Белгород – 2020 г.

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

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 202 г.
Председатель цикловой
комиссии
_____ / _____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Бакалова
Е.Е.
« ____ » _____ 202 г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 202
г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 202 г.
Председатель цикловой
комиссии
_____ / _____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 202 г.
Председатель цикловой
комиссии
_____ / _____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
От « ____ » _____ 202 г.
Председатель цикловой
комиссии
_____ / _____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель: преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледжа» Аксенова А.О.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	16
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Рабочая программа производственной практики (далее программа практики) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

в части освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

1.3. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2 Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

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

иметь практический опыт:

– разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и овощей для сложных блюд;

– расчета массы мяса, рыбы, птицы и овощей для изготовления полуфабрикатов для сложных блюд;

– организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и овощей для сложных блюд;

– подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

– контроля качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, овощей, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность мяса, рыбы, овощей домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству поступающего сырья мяса, овощей, рыбы и домашней птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, домашней птицы и субпродуктов;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы, овощей и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы, овощей и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, овощей, рыбы и домашней птицы;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

на производственную практику отводится 72 часа (2 недели).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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 ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план практики профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отведённый на производственную практику (в часах, неделях)
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	72 часа, 2 недели

Итоговая аттестация по практике – **дифференцированный зачет**

Форма контроля и оценки – **отчет по практике**

3.2 Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание производственной практики	Уровень освоения	Кол-во часов
ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»		2,3	72
Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	1. Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания	2,3	2
	2. Ознакомление с видами сырья, поступающего на данное предприятие. Определение доброкачественности рыбы	2,3	2

	<p>органолептическими методами.</p> <p>3. Освоение приёмов оттаивания замороженной рыбы. Ознакомление с основными технологическими приёмами, применяемыми при обработке рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным</p> <p>5. Обработка некоторых видов рыб (камбалы, сома, скумбрий и других). Приготовление полуфабрикатов из осетровой рыбы.</p> <p>6. Приготовление котлетной и кнельной масс. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет. Отработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (в соответствии с данными нормативных документов).</p>	2,3	4
		2,3	4
		2,3	6
		2,3	6
	Итого:		24
Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них	<p>1. Ознакомление с организацией овощного цеха, оборудованием, инструментами, инвентарем, правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования цеха, видами поступающего сырья. Определение количества отходов при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего процента отходов, проверка соответствия установленным нормам.</p> <p>2. Отработка навыков нарезки картофеля и корнеплодов: простые, сложные. Отработка навыков обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени.</p> <p>3. Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных).</p> <p>4. Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов из овощей.</p>	2,3	2
		2,3	4
		2,3	2
		2,3	4
	Итого:		12

Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами мясного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Организация рабочего места повара в мясном цехе. Распознавание ветеринарных клейм, проверка свидетельства, сертификатов соответствия на сырьё, поступающее на предприятие. Оценка качества поступающего сырья органолептическими методами.	2,3	2
	2. Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке говяжьей полутуши, приготовлении полуфабрикатов. Приготовление и кулинарное назначение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.	2,3	4
	3. Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке свиных и бараньих туш и приготовлении полуфабрикатов. Овладение приёмами кулинарного разруба свиных и бараньих туш Назначение крупнокусковых, полуфабрикатов из свинины и баранины.	2,3	4
	4. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из говядины, проверка его соответствия требованиям нормативных документов.	2,3	4
	5. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для варки, жарки, тушения. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из говядины, проверка его соответствия требованиям нормативных документов.	2,3	4
	6. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикатов из неё. Отработка навыков по порционированию, формованию, панированию изделий из натуральной рубленой массы	2,3	6

	Итого:		24
Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее	1. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами птицебельного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Организация рабочего места в цехе. Ознакомление с видами поступающего сырья, органолептической оценкой качества		
	2. Приготовление полуфабрикатов из птицы: порционные для варки, тушения, жарки, из филе, мелкокусковые.	2,3	2
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из птицы, проверка его соответствия с требованиями нормативных документов.	2,3	4
	2,3		6
	Итого:		12
	Всего:		72

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики может осуществляться 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.)

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж» при прохождении производственной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики

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

4.2.2. 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 обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

4.2.3. 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.

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

4.2.5. Практика оценивается дифференцированным зачетом.

4.2.6. Результаты выполнения видов работ по производственной практике оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 3). По результатам аттестационного листа по производственной 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 производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- оценочная ведомость результатов по профессиональному модулю.

4.3. Информационное обеспечение:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2025. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2026. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2025. – 256 с.
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2025.- 352 с. (СПО).
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2027.- 192 с.

Дополнительные источники

1. Н.А. Анфимова Кулинария – М.: АКАДЕМИЯ, 2027 г.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2026. – 272с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2025. – 328 с.
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на-Дону.: Феникс, 2027
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: ИНФРА, 2027 г.
6. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2025 – 664 с.
7. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2028.- 96с.
8. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2025. - 320с (Серия «Технология сервиса»).
9. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НПО – М.: ИЦ Академия, 2025. – 170 с.

Интернет-ресурсы:

1. [www. Restaurant.ru](http://www.Restaurant.ru)
2. www. сухаревка. ru
3. www.bookline.ru

4. www.referats.net

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой производственной практики.

4.5. Требования к руководителям практики

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

Преподаватели получают

дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изучение ассортимента полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы; - диагностика исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при прохождении учебной практики (по профилю

	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; 	<p>специальности);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование;
<p>ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при прохождении учебной практики (по профилю

	<p>приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы; 	<p>специальности);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование;
<p>ПК 1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях;

	<p>домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, Экспертное наблюдение и оценка при выполнении лабораторных работ; - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
--	---	---

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач 	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной 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 по учебной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - 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,	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции 	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

	результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - 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 по учебной(по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания 	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(заполняется на каждого обучающегося)

_____,
ФИО

обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

успешно прошел(ла) *производственную* практику по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

код и наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «__» _____ 20__ г. по

«__» _____ 20__ г. в организации

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики Виды по программе ПМ с указанием объема часов на каждый вид	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика выполнил/не выполнил (в соответствии/не в соответствии)
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания – 2 часа;	
	Ознакомление с видами сырья, поступающего на данное предприятие. Определение доброкачественности рыбы органолептическими методами – 2 часа;	
	Освоение приёмов оттаивания замороженной рыбы. Ознакомление с основными технологическими приёмами, применяемыми при обработке	

	рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом в соответствии с технологическим процессом – 4 часа;	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным – 4 часа;	
	Обработка некоторых видов рыб (камбалы, сома, скумбрий и других). Приготовление полуфабрикатов из осетровой рыбы – 6 часов;	
	Приготовление котлетной и кнельной масс. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет. Отработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (в соответствии с данными нормативных документов) – 6 часов;	
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;	Ознакомление с организацией овощного цеха, оборудованием, инструментами, инвентарем, правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования цеха, видами поступающего сырья. Определение количества отходов при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего процента отходов, проверка соответствия установленным нормам – 2 часа;	
	Отработка навыков нарезки картофеля и корнеплодов: простые, сложные. Отработка навыков обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и	

	зелени – 4 часа;	
	Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных) – 2 часа;	
	Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов из овощей – 4 часа;	
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами мясного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Организация рабочего места повара в мясном цехе. Распознавание ветеринарных клейм, проверка свидетельства, сертификатов соответствия на сырьё, поступающее на предприятие. Оценка качества поступающего сырья органолептическими методами – 2 часа;	
	Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке говяжьей полутуши, приготовлении полуфабрикатов. Приготовление и кулинарное назначение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины – 4 часа;	
	Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке свиных и бараньих туш и приготовлении полуфабрикатов. Овладение приёмами кулинарного разруба свиных и бараньих туш Назначение крупнокусковых, полуфабрикатов из свинины и баранины – 4 часа;	
	Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения. Оценка качества приготовленных	

	полуфабрикатов из говядины, проверка его соответствия требованиям нормативных документов – 4 часа;	
	Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для варки, жарки, тушения. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из говядины, проверка его соответствия требованиям нормативных документов – 4 часа;	
	Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикатов из неё. Отработка навыков по порционированию, формованию, панированию изделий из натуральной рубленой массы – 6 часов;	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;	Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами птицебельного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Организация рабочего места в цехе. Ознакомление с видами поступающего сырья, органолептической оценкой качества – 2 часа;	
	Приготовление полуфабрикатов из птицы: порционные для варки, тушения, жарки, из филе, мелкокусковые – 4 часа;	
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из птицы, проверка его соответствия с требованиями нормативных документов – 6 часов;	

Характеристика *учебной/профессиональной* деятельности обучающегося во время *учебной / производственной* практики (дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ)_____

Руководитель
производственной практики
от предприятия

(подпись)

(Ф.И.О.)

Начальник ОК

« » 202 г.

(М.П.)

Фамилия, имя, отчество обучающегося

Код и наименование осваиваемой
профессии/специальности

Курс обучения _____, группа _____

ОГАПОУ «Белгородский индустриальный
колледж»

Подпись обучающегося _____

ДНЕВНИК дуального обучения

*(Дневник практики. Учет выполнения лабораторно-практических работ
и проведения теоретических занятий на предприятии / в организации.)*

за _____ курс 20_ - 20_ учебного года

Родители (законные представители) несовершеннолетнего обучающегося:

Фамилия, имя, отчество

Мать:

Контактные данные:

Отец: _

Контактные данные:

Сведения об участниках дуального обучения

Место проведения
дуального обучения

Адрес

Отрасль

Период дуального обучения:

с «_» _____ 20__ года по

«_» _____ 20__ г

СВЕДЕНИЯ О НАСТАВНИКЕ

Фамилия, имя, отчество

Должность,

место

работы _____

Контактные

данные _____

СВЕДЕНИЯ О КУРАТОРЕ

Фамилия, имя, отчество

Должность,

место работы

Контактные данные _____

**Место проведения
дуального обучения**

Адрес

Отрасль

Период дуального обучения:

с « » 20 года по

« » 20 г

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося

_____ (фамилия, имя, отчество)

ОГАПОУ "Белгородский индустриальный колледж"

группа _____ специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания, проходившего производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»,

Обучающийся _____ в период производственной практики на (в)

_____ (наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с « ____ » ____ 20 ____ г. по « ____ » ____ 20 ____ г. и выполнял работы:

_____ (перечень работ и рабочих мест)

качество выполнения работ

Освоил 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;

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.

Трудовая дисциплина _____

Практикант

(ВПД освоил/ не освоил)

Руководитель предприятия _____

/ _____ /

Куратор от колледжа _____ / _____ /

« ____ » _____ 20__ г.

М.П.

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»»

наименование профессионального модуля

в объеме _____ час. с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен/не освоен)
ПК 1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.		
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)	
Оценка	

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.)