

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.05 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Белгород 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
 Федерального государственного образовательного стандарта по
 специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено
 цикловой комиссией
 Протокол заседания № 1
 От «__» _____ 20__ г.
 Председатель ПЦК
 _____/_____

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 № 1
 От «__» _____ 20__ г.
 Председатель ПЦК
 _____/_____

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: Романенко Т.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
3.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	14
3.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	15
4. ПРИЛОЖЕНИЯ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Учебная практика по специальности «Технология производства общественного питания» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Программа учебной практики (далее программа практики) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО «Технология производства общественного питания».

Программа практики является составной частью профессионального модуля ПМ 05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Количество часов, отводимое на учебную практику – 36 часа.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с:

1. ФГОС СПО 3-го поколения;
2. Рабочим учебным планом СПО «Белгородский индустриальный колледж»;
3. Рабочей программой ПМ 05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

При прохождении практики обучающийся(аяся) должен(а) освоить соответствующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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.

1.2. Цели и задачи программы

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Технолог общественного питания» и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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 учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) _____, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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 практики

№ П/П	Виды работ	Количество час.
1	Ознакомление с правилами техники безопасности, учебной санитарией	2
2	Организацией рабочего места при работе в холодном горячем цехах доготовочного предприятия;	2
3	Ознакомление с правилами работы на технологическом и тепловом оборудовании, назначением производственного инвентаря;	4
4	Выполнение расчетов массы сырья, продуктов и выхода готовых сложных холодных и горячих десертов;	4
5	Изучение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	4
6	Изучение правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	4
7	Изучение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	4
8	Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;	4
9	Изучение температурного режима при подаче и хранении холодных и горячих десертов;	4
10	Изучение методов оценки качества и безопасности готовой продукции.	4
	Всего	36

Итоговая аттестация по практике – **дифференцированный зачет**

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

3.2. Содержание учебной практики

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля	ФИО руководителя практики
				ОК	ПК		
1	Ознакомление с правилами техники безопасности, учебной санитарией и ;	1. Изучение структуры предприятия общественного питания, ознакомление с распорядком работы, требованиями трудовой дисциплины, правилами техники безопасности.	2	ОК 1.	ПК 5.1	устный опрос, описание, оценка практической деятельности	Романенко Т.В.
		ОК 2.		ПК 5.2			
		Итого:	2				
2	Организацией рабочего места при работе в холодном горячем цехах доготовочного предприятия	1. Изучение правил учебной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем и холодном цехах ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;	2	ОК 1.	ПК 5.1	устный опрос, описание, оценка практической деятельности	Романенко Т.В.
		ОК 2.		ПК 5.2			
		Итого:	2				
3	Ознакомление с правилами работы на технологическом и тепловом оборудовании,	1. Изучение основных видов оборудования используемых на предприятии общественного питания. 2. Работа на новых видах оборудования	2	ОК 1.	ПК 5.1	устный опрос, описание, оценка	Романенко Т.В.
				ОК 2.	ПК 5.2		
				ОК 3.			
				ОК 4.			

	назначением производственного инвентаря;	имеющихся на предприятии	2	ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.		практической деятельности	
		Итого:	4				
4	Выполнение расчетов массы сырья, продуктов и выхода готовых сложных холодных и горячих десертов; и горячих десертов;	1. Расчет массы брутто и нетто для приготовления сложных холодных и горячих десертов;	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	ПК 5.1 ПК 5.2	устный опрос, описание, оценка практической деятельности	Романенко Т.В.
		2. Определение потерь при тепловой обработки продуктов используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;	2	ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.			
		Итого:	4				
5	Изучение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	Принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 5.1 ПК 5.2	устный опрос, описание, оценка практической деятельности	Романенко Т.В.
			Итого:	4			
6	Изучение правила охлаждения и замораживания основ для	1. Рассчитать возможные варианты совместимости и взаимозаменяемости продуктов и сырья.	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3.	ПК 5.1 ПК 5.2	устный опрос, описание,	Романенко Т.В.

	приготовления сложных холодных десертов;	2. Создание гармоничных холодных и горячих десертов.	2	ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.		оценка практической деятельности	
		Итого:	4				
7	Изучение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	1. Принятие организационных решений по процессам приготовления холодных десертов из свежих плодов. 2. Принятие организационных решений по процессам приготовления горячих блюд из яблок. 3. Принятие организационных решений по процессам приготовления горячих напитков. 4. Принятие организационных решений по процессам приготовления суфле, пудингов.	1 1 1 1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 5.1 ПК 5.2	устный опрос, описание, оценка практической деятельности	Романенко Т.В.
		Итого:	4				
8	Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных .	1. Самостоятельное выполнение работ по приготовлению начинок, соусов и глазури для отдельных холодных	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 5.1 ПК 5.2	устный опрос, описание, оценка практической деятельности	Романенко Т.В.

		Итого:	4				
9	Изучение температурного режима при подаче и хранении холодных и горячих десертов;	1. Изучение температурного режима при подаче и хранении холодных десертов 2. Изучение температурного режима при подаче и хранении горячих десертов;	2 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 5.1 ПК 5.2	устный опрос, описание, оценка практической деятельности	Романенко Т.В.
		Итого:	4				
10	Изучение методов оценки качества и безопасности готовой продукции	1. Оценка качества органолептическими и физико-химическими методами 2. Заполнение нормативной документации по контролю качества готовой продукции	2 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 5.1 ПК 5.2	устный опрос, описание, оценка практической деятельности	Романенко Т.В.
		Итого:	4				
		Всего:	36				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем приготовления холодных и горячих десертов;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование и технические средства на рабочем месте:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- холодильный шкаф;
- фритюрница ФЭСМ - 40;
- взбивальная машина;
- электрическая плита;
- весы настольные;
- производственные столы;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- мясорубка МИМ -82;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- холодильные шкафы;
- низкотемпературный прилавок;
- производственный стол,
- моечная ванна,
- весы настольные,
- разделочные доски,
- ножи.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики

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. ,ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
10. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
11. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
12. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
13. ГОСТ Р 53996-2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
14. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

3. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

Сборники технических нормативов

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2011.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

4.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2013.
2. Кулинария, Анфимова Н.А. , Издание: 9-е изд.,: 2015.
3. Шильман Л.З Технология кулинарной продукции:учебное пособие для студ. Сред. Проф. Образования, издательский центр «Академия» 2012
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Экономика, 2010.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2009.
4. Мглинец А.И. Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Технология продукции общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2010

Дополнительные источники

- 1.Богусева В.И.Технология приготовления пищи– Ростов- на-Дону: Феникс, 2007.
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство,2002
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс,2003
4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс,2005
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2007

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.vkysni-sup.ru/>
2. <http://www.gotovim.ru/recepts/soups/pyre/>
3. <http://gotovimsup.com/>
4. <http://www.sous.ru/>
5. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
6. http://prigotovim.org/main/r_myas/
7. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
8. <http://www.bluda-iz-riby.ru/>
9. http://www.restoran.ru/msk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/
10. <http://fish-cookery.net/>
11. http://kuking.net/8_155.htm

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Кадровый состав колледжа соответствует уровню статусного учреждения, что подтверждается сравнением с московскими и окружными показателями.

Эффективно работающая кадровая система колледжа отражается:

- в показателях образования учителей;
- в квалификационных категориях;
- в повышении квалификации;

- в готовности администрации к оперативному принятию управленческих решений. Важными факторами, стимулирующими творческий труд преподавателя, являются: условия психологического комфорта, профессионального роста, материальная и нематериальная мотивация.

Система кадрового обеспечения включает в себя: планирование потребности в кадрах; набор кадров; отбор кадров; развитие кадров. Педагогический коллектив колледжа отличает стремление к трансляции передового методического опыта, научным изысканиям в различных образовательных областях. Целенаправленная и систематическая кадровая политика администрации позволила полностью укомплектовать штат сотрудников во всех подразделениях колледжа.

4.5. Требования к руководителям практики

Руководитель практики от колледжа:

- обеспечивает проведение всех необходимых организационных мероприятий перед началом практики (инструктаж о порядке прохождения практики, по технике безопасности и т. д.);
- обеспечивает высокое качество прохождения студентами практики и строгое соответствие ее учебным планам и программам;
- осуществляет контроль за обеспечением организацией нормальных условий труда, контролирует проведение обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности со студентами;
- контролирует выполнение практикантами правил внутреннего трудового распорядка;
- рассматривает отчеты студентов, дает оценку их работе, проставляет ее в зачетной книжке студента в разделе «Практика», дает рекомендации по проведению сдачи отчетов по итогам производственной практики.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по учебной 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 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 MicrosoftWord, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Работа над отчетом по практикедолжна 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 профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сладких блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных десертов (муссов, кремов, суфле, террина, пая, тирамису, чизкейка) - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов;
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сложных горячих десертов; - знание вариантов сочетания основных продуктов и

	десертов.	<p>дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе) - знание правил вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальных направлений в приготовлении холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих десертов; - знание основных характеристик и требований к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;
--	-----------	---

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
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК. 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК. 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю

		специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться 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.	- 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.	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК. 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(заполняется на каждого обучающегося)

Ф.И.О.
обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов»

код и наименование профессионального модуля

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

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

№ П/П	Виды работ	Количество час.	Качество выполнения работ «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовл.), «2» (неудовл.)
1	Ознакомление с правилами техники безопасности, учебной санитарией	2	
2	Организацией рабочего места при работе в холодном горячем цехах доготовочного предприятия;	2	
3	Ознакомление с правилами работы на технологическом и тепловом оборудовании, назначением производственного инвентаря;	4	
4	Выполнение расчетов массы сырья, продуктов и выхода готовых сложных холодных и горячих десертов;	4	
5	Изучение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	4	
6	Изучение правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	4	
7	Изучение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	4	
8	Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;	4	
9	Изучение температурного режима при подаче и хранении холодных и горячих десертов;	4	
10	Изучение методов оценки качества и безопасности готовой продукции.	4	

Итого часов: 36 часов

Итоговая оценка _____

Руководитель
учебной практики
от предприятия

_____ (подпись)

(Ф.И.О.)
Начальник ОК

« _____ » _____ 20__ г.
(М.П.)

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

Дневник учебной практики

по профессиональному модулю ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1. ФИО студента _____
2. Группа _____
3. Специальность Технология продукции общественного питания

Руководитель
учебной практики
от предприятия

_____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

Руководитель
учебной практики
от ОГАПОУ БИК

_____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

Белгород, 20__ г.

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся на _____ 3 _____ курсе по специальности Технология
продукции общественного питания

код и наименование

освоил(а) программу профессионального модуля «Организация процесса
приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

наименование профессионального модуля

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

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» (Показатели оценки результатов освоения профессионального модуля представлены в приложении 1)

Элемент модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Экзамен (К)	
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП 01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен/не освоен)
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов		
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.		
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.	

Дата «_____» _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

ОГАПОУ «БИК»

(место работы)

(Ф.И.О.)

преподаватель

(занимаемая должность)

Т.В.Романенко

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(Ф.И.О)

