

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.02.01 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**.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 2020
г.
Председатель цикловой
комиссии
_____ / _____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Бакалова Е.Е.
« ____ » _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 2020 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 «Белгородский индустриальный колледж»
Котлярова С.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	С тр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	15

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) (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.

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 программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной 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;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

на производственную практику отводится 54 часа (1,5 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 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

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	54 часа, 1,5 неделя

3.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование тем производственной практики	Виды работ и содержание работ	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
Тема 1. Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц	1. Отработка навыков приготовления соусов на растительном масле, масляных смесей к холодным блюдам и закускам, а так же заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. Отработка навыков приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. Ознакомление с соусами промышленного производства и их применением к холодным блюдам и закускам. Отработка способов декорирования блюд сложными холодными соусами.	4	2
	2. Отработка навыков приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.	2	3
	3. Отработка навыков приготовления сложных бутербродов.	2	2
	4. Отработка навыков приготовления сложных салатов и приготовления сложных закусок из овощей.	2	2
	5. Отработка навыков приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	2	2
	Итого:	12	
Тема 2. Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы	6	2
	2. Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок нерыбного водного сырья	4	2
	3. Отработка способов декорирования и подачи холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	2	3
	Итого	12	
Тема 3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы	1. Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.	6	2
	2. Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	6	3
	3. Отработка способов декорирования и подачи сложных холодных блюд и закусок из птицы и мяса	6	2
	Итого:	18	
Тема 4. Приготовление и отпуск горячих закусок	1. Отработка навыков приготовления соусов для горячих закусок.	2	2
	1. Отработка навыков приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц, из рыбы и морепродуктов, из мяса, мясopодуKтов и птицы.	6	2

	2. Ознакомление с правилами подачи горячих закусок.	2	2
	3. Ознакомление с методами контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции и готовых горячих закусок. Оценка качества приготовленных холодных блюд и горячих закусок из овощей, грибов, яиц, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы.	2	3
	Итого	12	
	Всего:	54	

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 руководство);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной 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 ОГАОУ СПО «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 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

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

<p>ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и гастрономических продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - соответствие вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок; - владение техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - знание методов сервировки, способов и температуры подачи, правил выбора вина к готовым сложным холодным блюдам и закускам; - точность проведения оценки качества сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
--	--	---

<p>ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных соусов; - соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами; - знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
---	---	--

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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<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 	<p>- Наблюдение и оценка преподавателя при проведении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной практики</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<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 	<p>- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ производственной (по профилю специальности) практикам;</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<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. 	<p>- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществляет обучение с использованием ПК, осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<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. 	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы 	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации 	<p>- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ производственной (по профилю специальности) практикам</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<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 	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 час.	Качество выполнения работ
Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц		12	
1	Отработка навыков приготовления соусов на растительном масле, масляных смесей к холодным блюдам и закускам, а так же заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. Отработка навыков приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. Ознакомление с соусами промышленного производства и их применением к холодным блюдам и закускам. Отработка способов декорирования блюд сложными холодными соусами.	4	
2	Отработка навыков приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.	2	
3	Отработка навыков приготовления сложных бутербродов.	2	
4	Отработка навыков приготовления сложных салатов и приготовления сложных закусок из овощей.	2	
5	Отработка навыков приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	2	
Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья		12	
6	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы	6	
7	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок нерыбного водного сырья	4	
8	Отработка способов декорирования и подачи холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
Приготовление сложных холодных блюд и закусок из		18	

мяса и домашней птицы			
9	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.	6	
10	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	6	
11	Отработка способов декорирования и подачи сложных холодных блюд и закусок из птицы и мяса	6	
Приготовление и отпуск горячих закусок		12	
12	Отработка навыков приготовления соусов для горячих закусок.	2	
13	Отработка навыков приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц, из рыбы и морепродуктов, из мяса, мясопродуктов и птицы.	6	
14	Ознакомление с правилами подачи горячих закусок.	2	
15	Ознакомление с методами контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции и готовых горячих закусок. Оценка качества приготовленных холодных блюд и горячих закусок из овощей, грибов, яиц, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы.	2	

Итого часов: 54 часов

Итоговая оценка _____

Руководитель
производственной практики
от предприятия

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Начальник ОК

« ____ » _____ 20__ г.

(М.П.)

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

ДНЕВНИК Производственной 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 производственной практике.

Дата	Виды работ и индивидуальных заданий	Кол-во часов	Оценка	Подписи (наставника от предприятия)
Тема 1.1. Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц				
	Отработка навыков приготовления соусов на растительном масле, масляных смесей к холодным блюдам и закускам, а так же заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. Отработка навыков приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. Ознакомление с соусами промышленного производства и их применением к холодным блюдам и закускам. Отработка способов декорирования блюд сложными холодными соусами.	4		
	Отработка навыков приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.	2		
	Отработка навыков приготовления сложных бутербродов.	2		
	Отработка навыков приготовления сложных салатов и приготовления сложных закусок из овощей.	2		
	Отработка навыков приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	2		
Тема 1.2. Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья				
	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы	6		
	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок нерыбного водного сырья	4		
	Отработка способов декорирования и подачи холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	2		
Тема 1.3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы				
	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.	6		
	Отработка навыков приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	6		
	Отработка способов декорирования и подачи сложных холодных блюд и закусок из птицы и мяса	6		
Тема 1.4. Приготовление и отпуск горячих закусок				
	Отработка навыков приготовления соусов для горячих закусок.	2		
	Отработка навыков приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц, из рыбы и морепродуктов, из мяса, мясопродуктов и	6		

	птицы.			
	Ознакомление с правилами подачи горячих закусок.	2		
	Ознакомление с методами контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции и готовых горячих закусок. Оценка качества приготовленных холодных блюд и горячих закусок из овощей, грибов, яиц, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы.	2		
	Всего	54		

Руководитель производственной
практики от предприятия:

_____ (Ф.И.О.)

_____ (подпись)

Начальник ОК «___» _____ 20__ г.

(МП)

Руководитель производственной
практики от колледжа:

_____ (Ф.И.О.)

_____ (подпись)

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 90 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.01 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.)

Оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок; - соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам; - точность проведения оценки качества готовых 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;

	канапе, легких и сложных холодных закусок;	
<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и гастрономических продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - соответствие вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок; - владение техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - знание методов сервировки, способов и температуры подачи, правил выбора вина к готовым сложным холодным блюдам и закускам; - точность проведения оценки качества сложных холодных рыбных и мясных блюд и 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;

	закусок;	
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных соусов; - соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами; - знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;

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.	<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 	- Наблюдение и оценка преподавателя при проведении лабораторных и практических работ, при прохождении производственной 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 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 по 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 по 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 по производственной (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
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	- Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.