

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.03.01 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 « ____ » _____ 201 г.
Председатель цикловой ко-
миссии

Согласовано
Зам. директора по УМР
_____/ Бакалова Е.Е.
« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 201 г.

_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 201 г.
Председатель цикловой ко-
миссии

_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 201 г.
Председатель цикловой ко-
миссии

_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
От « ____ » _____ 201 г.
Председатель цикловой ко-
миссии

_____/_____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель: преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж»
Семенюк С.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	25

1. 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 горячей кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).

Рабочая программа производственной практики может быть использована в углубленной профессиональной подготовке 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 видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

на производственную практику отводится 288 часов (4 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 горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).
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 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	288 часов, 4 недели

3.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование тем производственной практики	Содержание производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 1: Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания	1. Изучение структуры предприятия общественного питания, ознакомление с распорядком работы, требованиями трудовой дисциплины, правилами техники безопасности.	4	3
Тема 2: Соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;	1. Соблюдение правил техники безопасности при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;	2	2
	2. Соблюдение производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;	2	2
Тема 3: Технологический процесс варки бульонов.	1. Классификация, ассортимент, правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность.	2	3
	2. Технология приготовления бульонов. Кулинарное использование, сроки и условия хранения.	2	2
	3. Особенности приготовления бульонов промышленного производства.	2	3
Тема 4: Технологический процесс приготовления щей.	1. Сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска.	2	2
	2. Сочетаемость продуктов при наборе сырья. Технология приготовления щей.	2	3

	3. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
Тема 5: Технологический процесс приготовления борщей.	1. Сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска	2	2
	2. Сочетаемость продуктов при наборе сырья. Технология приготовления борщей.	2	3
	3. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2	2
Тема 6: Технологический процесс приготовления рассольников.	1. Общая схема приготовления рассольников, ассортимент, особенности приготовления и отпуска	2	2
	2. Сочетаемость продуктов при наборе сырья. Технология приготовления рассольников.	2	2
	3. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
Тема 7: Технологический процесс приготовления солянок.	1. Отличительные особенности приготовления солянок, ассортимент, особенности приготовления и отпуска.	2	3
	2. Сочетаемость продуктов при наборе сырья. Особенности подготовки огуречного рассола. Технология приготовления солянок.	2	2
	3. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
Тема 8: Технологический процесс приготовления сложных картофельных супов.	1. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемый подбор продуктов для отпуска первых блюд.	2	2
	2. Технология приготовления сложных картофельных супов.	2	3
	3. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	1. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Сочетаемость продуктов при наборе сырья.	2	

Тема 9: Технологический процесс приготовления сложных супов с домашней лапшой, крупой и бобовыми.	2. Технология приготовления сложных супов с домашней лапшой, крупой и бобовыми.	2	2
	3. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
Тема 10: Технологический процесс приготовления супов – пюре.	1. Характеристика и ассортимент, общие приемы и операции приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов.	2	2
	2. Технология приготовления супов-биски.	2	3
	3. Правила отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
Тема 11: Технологический процесс приготовления прозрачных супов.	1. Характеристика и ассортимент, общие приемы и операции приготовления прозрачных супов.	2	3
	2. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветления бульонов.	2	3
	3. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
Тема 12: Технологический процесс приготовления холодных супов	1. Ассортимент, технология приготовления холодных супов.	2	3
	2. Правила отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	3. Санитарные нормы и правила, применяемые в процессе приготовления холодных супов.	2	2
Тема 13: Технологический процесс приготовления сладких супов.	1. Ассортимент, технология приготовления сладких супов.	4	3
	2. Особенности подачи, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
Тема 14: Технологический процесс приготовления красного основного и его производных.	1. Технология приготовления соуса красного основного, его использование, требования к качеству.	2	2

	2. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для соуса.	2	2
	3. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	3
Тема 15: Технологический процесс приготовления белого основного и его производных.	1. Технология приготовления соуса белого основного, его использование, требования к качеству.	2	2
	2. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для соуса.	2	3
	3. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	2
Тема 16: Технологический процесс приготовления сложных соусов на рыбном бульоне.	1. Технология приготовления соуса на рыбном бульоне, его использование, требования к качеству.	2	2
	2. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для соуса.	2	3
Тема 17: Технологический процесс приготовления сложных соусов на грибном бульоне.	1. Технология приготовления соуса на грибном бульоне, его использование, требования к качеству.	2	2
Тема 18: Технологический процесс приготовления сложных молочных и сметанных соусов.	1. Технология приготовления сложных молочных и сметанных соусов их использование, требования к качеству.	2	3
Тема 19: Технологический процесс приготовления сложных яично-масляных соусов.	1. Технология приготовления сложных яично-масляных соусов, их использование, требования к качеству.	2	2
Тема 20: Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.	1. Особенности варки отдельных видов овощей, грибов, технология приготовления, оформление и подача блюд, условия и сроки хранения.	6	3
Тема 21: Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	1. Правила жарки овощей и грибов, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей и грибов, технология приготовления.	2	3

	2. Требования к качеству, правила оформления и подачи, рекомендуемые соусы к блюдам.	2	2
	3. Условия и сроки хранения и реализации.	2	3
Тема 22: Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.	1. Технология приготовления, оформление и подача блюд, рекомендуемые соусы к блюдам из тушеных и запеченных овощей и грибов.	2	2
	2. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей.	2	2
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Сочетаемость овощей и грибов при запекании с твердыми сырами.	2	3
Тема 23: Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.	1. Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционные кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной и припущенной рыбы.	2	3
	2. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	2
	3. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
Тема 24: Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной рыбы.	1. Ассортимент блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «гриле», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами.	2	2
	2. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	4	3
Тема 25: Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченной рыбы.	1. Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Правила запекания рыбы.	2	3
	2. Гарниры и соусы, используемые для запекания.	2	3
	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2

Тема 26: Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной рыбы.	1. Ассортимент блюд из тушеной рыбы	2	3
	2. Технология приготовления сложных блюд из тушеной рыбы, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	4	2
Тема 27: Технологический процесс приготовления сложных блюд из котлетной массы рыбы.	1. Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы.	2	2
	2. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы.	2	3
	3. Технология приготовления сложных блюд, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения	2	2
Тема 28: Технологический процесс приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья.	1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья.	2	3
	2. Ассортимент блюд, характеристика, технология приготовления.	2	2
	3. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2
Тема 29: Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса.	1. Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса. Правила варки и припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного и припущенного мяса.	2	2
	2. Технология приготовления, требования к качеству, особенности санитарных требований при приготовление блюда «Отварное мясо», правила отпуска, условия и сроки хранения	4	3
Тема 30: Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварных субпродуктов.	1. Ассортимент блюд из отварных субпродуктов. Правила варки субпродуктов Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварных субпродуктов.	2	3
	2. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	4	2

Тема 31: Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса крупным куском.	1. Ассортимент блюд из жареного мяса крупным куском. Правила жарки мясных полуфабрикатов крупным куском, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.	2	3
	2. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареного мяса крупным куском.	2	2
	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения	2	3
Тема 32: Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками.	1. Ассортимент блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.	2	2
	2. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками.	2	3
	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2
Тема 33: Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареных субпродуктов.	1. Ассортимент блюд из жареных субпродуктов, правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности	2	2
	2. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареных субпродуктов.	2	3
	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
Тема 34: Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса крупным куском.	1. Ассортимент блюд из тушеного мяса крупным куском. Правила тушения мясных полуфабрикатов крупным куском, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.	2	3
	2. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из тушеного мяса крупным куском.	2	2
	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2

Тема 35: Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками.	1. Ассортимент блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками. Правила тушения мясных полуфабрикатов, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности	2	3
	2. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками.	2	2
	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
Тема 36: Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных субпродуктов.	1. Ассортимент блюд из тушеных субпродуктов, правила тушения полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности.	2	3
	2. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из тушеных субпродуктов.	2	2
	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
Тема 37: Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса.	1. Ассортимент блюд из запеченного мяса. Правила запекания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд запеченного мяса.	2	2
	2. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	4	3
Тема 38: Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого натурального мяса.	1. Ассортимент блюд из рубленого натурального мяса.	2	3
	2. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд.	2	3
	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2
Тема 39: Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба..	1. Ассортимент блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса с добавлением хлеба.	2	3
	2. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд.	2	2

	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения	2	3
Тема 40: Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной птицы..	1. Ассортимент, правила варки птицы, порционирование. Рекомендуемые гарниры и соусы.	2	2
	2. Технология приготовления, требования к качеству, особенности санитарных требований при приготовлении блюда «Отварная птица», правила отпуска, условия и сроки хранения	4	2
Тема 41: Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной птицы.	1. Ассортимент, правила жарки птицы целыми тушками, порционирование.	2	2
	2. Рекомендуемые гарниры и соусы.	2	3
	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	2	2
Тема 42: Технологический процесс приготовления сложных жареных блюд из филе птицы.	1. Ассортимент, особенности приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные жареные, по-столичному.	2	3
	2. Подготовка начинок и фаршей. Рекомендуемые гарниры и соусы.	2	2
	3. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	2	3
Тема 43: Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной птицы.	1. Ассортимент, правила тушения птицы порционным и мелким куском.	2	3
	2. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	4	3
Тема 44: Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленой птицы.	1. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	4	2
	2. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	2	2

Тема 45: Технологический процесс приготовления сложных блюд из субпродуктов птицы.	1. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	6	2
Тема 46: Технологический процесс приготовления национальных и фирменных блюд из птицы.	1. Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных и фирменных блюд из птицы с учетом обычаев, традиций.	4	3
	2. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2
Тема 47: Технологический процесс приготовления сложных блюд из яиц	1. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	6	3
Тема 48: Технологический процесс приготовления сложных блюд из творога	1. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	6	2
Тема 49: Технологический процесс приготовления сложных кулинарных мучных блюд.	1. Ассортимент мучных блюд. Технология приготовления мучных отварных и жареных блюд. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	6	3
Тема 50: Технологический процесс приготовления мучных национальных блюд.	1. Особенности приготовления. Подбор мучных полуфабрикатов в процессе приготовления пиццы и лазаньи.	4	2
	2. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	3
Тема 51: Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического и профилактического питания.	1. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд диетического и профилактического питания.	2	2
	2. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	4	3
Всего:		288	

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 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

- аттестационный лист по учебной практике;
- дневник учебной практики;
- производственная характеристика;
- оценочная ведомость по профессиональному модулю.

4.3. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. 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

Основные источники

1. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев. – М.: Деловая литература, 2016.
2. Васюкова А.Т. Органищация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – М.:

КноРус, 2018. – 321 с. – Для СПО. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>

3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. – М.: Академия, 2012. – 176 с. – (СПО Индустрия питания)

4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи [Текст]: Практикум. Учебное пособие / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Академия, 2007. – 288 с.

Дополнительные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015.

2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник / В.А. Тимофеева. – Ростов – на- Дону: Феникс, 2016

3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИНФРА, 2015.

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/mosk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/

10. <http://fish-cookery.net/>

11. http://kuking.net/8_155.htm

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

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 (210х297 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
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> - ориентированность в ассортименте первых блюд; - способность сочетать основные продукты с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - способность проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных супов; - способность точного проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - способность правильно организовать рабочее место по приготовлению сложных супов; - способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных супов; - способность правильно выполнять действия по приготовлению сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним; - ориентированность в вариантах сервировки, оформления и способах подачи сложных супов; - способность точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых первых блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - 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); - 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 лабораторно-практических занятиях;
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - ориентированность в ассортименте сложных горячих соусов; - способность подбирать варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, вкусовых добавок, вина для приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Тестирование;

	<p>горячих сложных соусов и варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность точно проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных соусов; - способность точно проводить процесс проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - способность правильно организовать работу соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных соусов; - способность правильно выполнять действия по приготовлению сложных горячих соусов; - ориентированность в правилах соусной композиции и вариантах оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - способен точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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); - 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 лабораторно-практических занятиях;
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность основных представлений о классификации сыров, овощей, грибов, условиях хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей, грибов; - ориентированность в ассортименте сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - ориентированность в вариантах подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из ово- 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;

	<p>щей и грибов и вариантах сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способен точно проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусного отделения горячего цеха по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд из овощей, грибов и сыра; - сформированность представлений о сочетаемости традиционных и современных вариантов вина и фруктов с сыром; - мотивированное обоснование выбора вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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); - 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); - Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование;

<p>и сельскохозяйственной (домашней птицы).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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); - 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 лабораторно-практических занятиях; - Тестирование;
--------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	- соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-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.

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.	- 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 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.	- 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 и 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 учебной и производственной (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	<ul style="list-style-type: none"> 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 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	<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 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	<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 и производственной (по профилю специальности) практикам

<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 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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(оценка)
1.	Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания	4	
2.	Соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;	4	
3.	Технологический процесс варки бульонов.	6	
4.	Технологический процесс приготовления щей.	6	
5.	Технологический процесс приготовления борщей.	6	
6.	Технологический процесс приготовления рассольников.	6	
7.	Технологический процесс приготовления солянок.	6	
8.	Технологический процесс приготовления сложных картофельных супов.	6	
9.	Технологический процесс приготовления сложных супов с домашней лапшой, крупой и бобовыми.	6	
10.	Технологический процесс приготовления супов – пюре.	6	
11.	Технологический процесс приготовления прозрачных супов.	6	
12.	Технологический процесс приготовления холодных супов	6	
13.	Технологический процесс приготовления сладких супов.	6	

14.	Технологический процесс приготовления красного основного и его производных.	6	
15.	Технологический процесс приготовления белого основного и его производных.	6	
16.	Технологический процесс приготовления сложных соусов на рыбном бульоне.	4	
17.	Технологический процесс приготовления сложных соусов на грибном бульоне.	2	
18.	Технологический процесс приготовления сложных молочных и сметанных соусов.	2	
19.	Технологический процесс приготовления сложных яично-масляных соусов.	2	
20.	Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.	6	
21.	Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	6	
22.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.	6	
23.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
24.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной рыбы.	6	
25.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченной рыбы.	6	
26.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной рыбы.	6	
27.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из котлетной массы рыбы.	6	
28.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья.	6	
29.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса.	6	
30.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварных субпродуктов.	6	
31.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса крупным куском.	6	

32.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками.	6	
33.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареных субпродуктов.	6	
34.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса крупным куском.	6	
35.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками	6	
36.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных субпродуктов.	6	
37.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса.	6	
38.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого натурального мяса.	6	
39.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба.	6	
40.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной птицы	6	
41.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной птицы.	6	
42.	Технологический процесс приготовления сложных жареных блюд из филе птицы.	6	
43.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной птицы.	6	
44.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленой птицы	6	
45.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из субпродуктов птицы.	6	
46.	Технологический процесс приготовления национальных и фирменных блюд из птицы.	6	
47.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из яиц.	6	
48.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из творога.	6	
49.	Технологический процесс приготовления сложных кулинарных мучных блюд.	6	

50.	Технологический процесс приготовления мучных национальных блюд.	6	
51.	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического и профилактического питания.	6	

Итого часов: 288 часов

Итоговая оценка _____

Руководитель
производственной практики
от предприятия

(подпись)

(Ф.И.О.)

Начальник ОК

« ____ » _____ 201__ г.

(М.П.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

Дневник производственной практики

по профессиональному модулю ПМ.03. Организация процесса при-
готовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. ФИО студента

2. Группа _____

3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Руководитель
производственной практики
от предприятия

(подпись)

(Ф.И.О.)

Руководитель
производственной практики
от ОГБОУ СПО БИК

(подпись)

(Ф.И.О.)

Белгород, 201__

Дата	Содержание выполняемой работы, наблюдения, выводы, предложения	Подпись ру- ководителя

на обучающегося _____

фамилия, имя, отчество

ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж».

группа ____ ТПОП специальность 19.02.10 Технология продукции общественно-пищевого питания

проходившего производственную практику по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»,

Обучающийся _____, в период практики на (в) _____.

наименование предприятия, учреждения, организации

фактически проработал с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г. и выполнил работы: _____

(перечень работ и рабочих мест)

качество выполнения работ _____

Освоил ПК и ОК:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).

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.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся на _____ 4 _____ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

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

наименование профессионального модуля

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

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (Показатели оценки результатов освоения профессионального модуля представлены в приложении 1)

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
----------------	--------------------------------	--------

(код и наименование МДК, код практик)		
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
УП 01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен/не освоен)
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.		
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов		
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).		
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:

_____	<u>преподаватель</u>	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(Ф.И.О.)

Эксперты от работодателя:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(Ф.И.О.)

