

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УП.03.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности  
**19.02.10 Технология производства общественного питания**

Белгород 2020 г

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

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

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

Утверждаю  
Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/Выручаева Н.В.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
От « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

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

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **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 учебной практики может быть использована при прохождении учебной практики.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

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

**Задачами** учебной практики являются:

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента 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;

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

на учебную практику отводится 72 часа (2 недели).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной 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	Содержание компетенции
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Наименование профессионального модуля</b>	<b>Объём времени, отведённый на учебную практику (в часах, неделях)</b>
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	72 часа, 2 недели

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Содержание учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>			
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.	6	2
Тема 2. Соблюдение правил техники безопасности, учебной 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;	4	3
	2. Соблюдение учебной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;	2	3
Тема 3. Применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в горячем цехе;	1. Работа на основном и вспомогательном оборудовании имеющимся на предприятии	6	2
Тема 4: Самостоятельное выполнение расчетов сырья, продуктов, выхода готового блюда для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	1. Самостоятельное выполнение расчетов сырья, продуктов, выхода готового блюда для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	6	2
Тема 5: Принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении вторых горячих блюд;	1. Принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении вторых горячих блюд;	6	3
Тема 6: Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	1. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	6	2

Тема 7: Принятие организационных решений по Процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	1. Принятие организационных решений по Процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	6	3
Тема 8: Самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и птицы, яиц и творога, кулинарных мучных изделий;	1. Самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и птицы, яиц и творога, кулинарных мучных изделий;	6	2
Тема 9: Применение вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра, яиц и творога, кулинарных мучных изделий;	1. Применение вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра, яиц и творога, кулинарных мучных изделий;	6	2
Тема 10: Оформление нормативно-технологической документации;	1. Оформление технологических карт	4	3
	2. Оформление Техничко- технологических карт на новые блюда	2	3
Тема 11: Предупреждение возможных рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;	1. Предупреждение возможных рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;	6	3
Тема 12: Выполнение правил и норм охраны труда на производстве	1. Выполнение правил и норм охраны труда на производстве	6	2
<b>Всего:</b>		72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики.

Оборудование и технические средства на рабочем месте:

- мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-1.1, ПУ-06, ПГ -06;
- фритюрница ФЭСМ - 40;
- электрическая плита;
- весы настольные;
- производственные столы;
- производственные столы
- блендер
- миксер
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- мясорубка МИМ -82;
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- холодильные шкафы;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

### **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. Организация 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/](http://prigotovim.org/main/r_myas/)

7. [http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda\\_iz\\_mjasa/Bljuda\\_iz\\_mjasa1.html](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/](http://www.restoran.ru/mosk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/)  
10. <http://fish-cookery.net/>  
11. [http://kuking.net/8\\_155.htm](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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

На защиту представляется:

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

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

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

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Microsoft Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих профессиональных компетенций студента.

При определении оценки учитывается:

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

Общая оценка студенту-практиканту определяется исходя из частных оценок:

- оценки, полученной на предприятии (в организации, фирме);

- оценки, полученной за ответы в ходе защиты.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентированность в ассортименте первых блюд;</li> <li>- способность сочетать основные продукты с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- способность проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных супов;</li> <li>- способность точного проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования;</li> <li>- способность правильно организовать рабочее место по приготовлению сложных супов;</li> <li>- способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных супов;</li> <li>- способность правильно выполнять действия по приготовлению сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним;</li> <li>- ориентированность в вариантах сервировки, оформления и способах подачи сложных супов;</li> <li>- способность точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых первых блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</li> </ul>
<b>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентированность в ассортименте сложных горячих соусов;</li> <li>- способность подбирать варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, вкусовых добавок, вина для приготовления горячих сложных соусов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>

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

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

	<p>приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования;</li> <li>- правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li>   <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li>   <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</li>   <li>- Тестирование;</li>   <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;</li> </ul>
--	---	---

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

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"> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>	- Наблюдение и оценка преподавателя 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций;</li> <li>- Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач</li> </ul>	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по 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"> <li>- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>- Широта использования различных источников информации, включая электронные.</li> </ul>	- 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 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	- 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 учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

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

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

№ П/П	Виды работ	Количество час.	Качество выполнения работ(оценка)
1.	Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания	6	
2.	Соблюдение правил техники безопасности, учебной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;	6	
3.	Применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в горячем цехе;	6	
4.	Самостоятельное выполнение расчетов сырья, продуктов, выхода готового блюда для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	6	
5.	Принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении вторых горячих блюд;	6	
6.	Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	6	
7.	Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	6	
8.	Самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и птицы, яиц и творога, кулинарных мучных изделий;	6	

9.	Применение вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра, яиц и творога, кулинарных мучных изделий;	6	
10.	Оформление нормативно-технологической документации;	6	
11.	Предупреждение возможных рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;	6	
12.	Выполнение правил и норм охраны труда на производстве	6	

**Итого часов: 72 часа**

**Итоговая оценка** \_\_\_\_\_

Руководитель  
Учебной практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Начальник ОК

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

(М.П.)

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

## Дневник Учебной практики

**по профессиональному модулю ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

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.)

Белгород, 201\_

Дата	Содержание выполняемой работы, наблюдения, выводы, предложения	Подпись руководителя



**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

на обучающегося \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж».

группа \_\_\_\_\_ ТПОП специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

проходившего учебную 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.



**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)

<b>Элемент модуля</b> (код и наименование МДК, код практик)	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Оценка</b>
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	
ПП.03 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
УП.03 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.	

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.)

