

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

профессионального модуля

ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(ФГОС СПО приказ № 1565 от 9 декабря 2016 года).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: *Мисник Л. М., Савостина Т.Г.. – преподаватели профессионального цикла*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

1.2. Цели и задачи практики - требования к результатам прохождения практики

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим</p>

	<p>требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

Задачи производственной практики:

- 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.

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики – 144 часа

Промежуточная форма аттестации в форме дифференцированного зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: *ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*, том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов производственной практики профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 2.1.- ПК 2.2.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов	30
ПК 2.1., ПК 2.3.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов	18
ПК 2.1., ПК 2.4.	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	18
ПК 2.1., ПК 2.5.	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	18
ПК 2.1., ПК 2.6.	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	30
ПК 2.1., ПК 2.7.	Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	30
	Всего	144

2.2. Содержание программы производственной практики

Наименование разделов программы производственной практики	Содержание производственной практики (виды работ)	Объем часов	ПК
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов	<p>Содержание</p> <p>Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд</p> <p>Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольники, солянки.</p> <p>Приготовление супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним.</p> <p>Приготовление национальных супов. Оформления и подготовки к реализации горячих блюд</p>	30	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.8.
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов	<p>Содержание</p> <p>Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработка, адаптация рецептур горячих соусов. Приготовление сложных горячих соусов. Оформления и подготовки к реализации горячих блюд</p>	18	ПК 2.1., ПК 2.3., ПК 2.8.
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	<p>Содержание</p> <p>Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий . Оформления и подготовки к реализации горячих блюд</p>	18	ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.8.
Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	<p>Содержание</p> <p>Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки, в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Приготовление сложных горячих блюд . Оформления и подготовки к реализации горячих блюд</p>	18	ПК 2.1., ПК 2.5., ПК 2.8.
Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	<p>Содержание</p> <p>Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья, в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	30	ПК 2.1., ПК 2.6., ПК 2.8.

	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Оформления и подготовки к реализации горячих блюд		
Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	Содержание	30	ПК 2.1., ПК 2.7., ПК 2.8.
	Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика . Разработка, адаптация рецептур горячих блюд отварных, жаренных, тушеных, запеченных. Приготовление блюд из рубленого мяса. Приготовление блюд из домашней птицы. Приготовление блюд из рыбы: отварных, жареных, тушеных, запеченных. Приготовление блюд из рыбной рубленой массы. Оформления и подготовки к реализации горячих блюд		
	Всего	144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Производственная практика обучающихся производится в организациях на основе прямых договоров между ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Обучающиеся ГАПОУ СПАТ при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

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

Руководители практики от учебного заведения:

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

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

3.2.1 Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГАПОУ СПАТ.

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;

- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;

- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;

- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике, характеристику с места прохождения практики, отчет по производственной практике (Приложения).

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной практической работы согласно Перечня проверочных практических работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики.

3.2.6. Перечень проверочных практических работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается методической комиссией, утверждаются заместителем директора по УР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных практических работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 4). По результатам выполнения проверочных практических работ обучающемуся выставляются оценки. Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;

- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;

- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;

- рабочая программа практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андропова Н.И., Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.:Издательский центр «Академия», 2019
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08. 2018 № 1036);
3. Постановление Правительства РФ от 13.10.19 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 №987»);
4. ГОСТ Р 51074-2018 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общих требования»;
5. ГОСТ Р 50647-2019 «Общественное питание. Термины и определения»;
6. ГОСТ Р 50764-2020 Услуги общественного питания. Общие требования»;
7. ГОСТ Р 50762-2020 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
8. ГОСТ Р 50763-20 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание Анфимова Н. А. Кулинария.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-400с.
9. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В. И. Богушева.-Ростов н/Д:Феникс, 2019- 374 с.
10. Ю.Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2019.-484 с.
11. Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие.-М.: Альфа М: ИНФРА-М.2019.-272 с.
12. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2019.-272 с.
13. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие.М.: ИД «Форум» ИНФРА- М., 2019.-17-С.
14. Радченко Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание.-М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2019.-320 с.

15. З.Тимофеева Н. Д. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2019.-475 с.

16. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова.- Ростовн/Дону: Феникс, 2019.- 409 с.

Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2-е издание./Н.Э. Харченко.- М; ИЦ Академия, 2019.-496 с.
2. Скурихина И. М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019.- 328 с.
3. Приданцева Е. И., Щепин Л. Н. Справочник работника общественного питания.М.: Экономика, 2019.-2887 с.
4. Антонов А. П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. Мин. Торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2019-664 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова И. А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования.- 2-е изд., стереотип/Н.А. Анфимова.- М.: Академия, 2019.-352с.
2. Шильман Л. 3. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2019.-193 с.
3. Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/В. П. Андросов.-2019.-96 с.
4. Бонушева В. И. Технология приготовления пищи: Учебно методическое пособие - М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2019,- 320 с (Серия «Технология сервиса).
5. Качурина Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для проф.образования-М.: ИЦ Академия, 2019.-170 с.
6. Питание и общество,* Профессиональное образование, ГастрономЪ-ежемесячные журналы
7. ГОСТ Р 50763-20 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»;
8. СанПиН 42-123-4117-18 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
9. СанПиН 42-123-5777-18 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является документация, свидетельствующая о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля (приложения):

1. Дневник о прохождении практики

2. Характеристика руководителя практики от предприятия, заверенная печатью данного предприятия

3. Аттестационный лист о прохождении производственной практики

Которая должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

-Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

-Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Оценкой результатов освоения производственной практики является – дифференцированный зачет.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

«Суражский промышленно-аграрный техникум»

ДНЕВНИК

по производственной практике

(указать вид практики)

*ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм
обслуживания*

(ФИО обучающегося в родительном падеже)

_____ курса группы № _____

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(курс, группа, код и наименование специальности)

с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

(период практики)

(место прохождения практики)

Руководитель практики от техникума _____ / _____

(ФИО/подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики) _____ / _____

(ФИО/подпись)

МП

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов				
	Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов: щи, борщи.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов: рассольники, солянки.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов и гарниров к ним	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление супов-пюре и гарниров к ним	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов:	6		
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных красных горячих соусов	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих белых соусов и его производные, молочных соусов	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: соус яично-масляные сметанные	6		
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей:	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из грибов	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	6		
Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из яиц и творога	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд мучных блюд с сыром и творогом	6		
Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из тушеной, жареной рыбы.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из запеченной	6		

	рыбы.			
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбной рубленой массы.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.	6		
Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы, кролика				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса: отварных, припущенных , тушеных.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из жаренного, запеченного мяса.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рубленного мяса	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из птицы.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из кролика	6		
	ВСЕГО	144		

на студента ГАПОУ «Суражского промышленно-аграрного техникума»

(Ф.И.О.)

группы № _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с _____ 202 г. по _____ 202 г.

на базе _____

(наименование организации)

За время прохождения производственной практики по ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции студент(ка) зарекомендовал(а) себя...

(соблюдение правил охраны труда, прилежание, внешний вид, проявление интереса к специальности, индивидуальные особенности: волевые качества, дисциплина, честность, инициатива, уравновешенность, выдержка, отношения с коллегами и т. д.)

В ходе производственной практики обучающимся

Приобретен практический опыт:	
<ul style="list-style-type: none">- 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;	
Освоены следующие профессиональные компетенции:	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	
Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	

применительно к различным контекстам	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Руководитель практики от техникума _____/_____

(ФИО/подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики) _____/_____

(ФИО/подпись)

МП

Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО _____

2. Группа № _____

3. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4. Место проведения практики _____
(наименование организации, юридический адрес)

5. Время проведения практики – **144** часа с _____ 202__ по _____ 202__

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№	Виды работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ (зачет/незачет*)
1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов	30	
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов	18	
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	18	
4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	18	
5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	30	
6	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих мяса и сельскохозяйственной птицы, кролика	30	
	Всего	144	

7. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика _____

Дата «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики _____

Ответственное лицо организации _____

МП