

*Приложение*  
*к ОПОП по специальности*  
*19.02.10 Технология продукции общественного питания*

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и в соответствии с учебным планом, утвержденным директором техникума

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель спецдисциплин,

Мисник Л. М. – мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей основной профессиональной образовательной 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: **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

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

1. целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;

**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.

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 – 72 часа

Промежуточная форма аттестации в форме дифференцированного зачета

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** 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.



- **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Тематический план программы производственной практики**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов производственной практики профессионального модуля</b>	<b>Всего часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>ПК 3.1.</b>	<b>Раздел 1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов	<b>18</b>
<b>ПК 3.2.</b>	<b>Раздел 2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов	<b>6</b>
<b>ПК 3.3.</b>	<b>Раздел 3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	<b>18</b>
<b>ПК 3.4.</b>	<b>Раздел 4.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<b>30</b>
	<b>Всего</b>	<b>72</b>

## 2.2. Содержание программы производственной практики профессионального модуля

Наименование разделов программы производственной практики	Содержание производственной практики (виды работ)	Объем часов	Профессиональные компетенции
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 3.1. ОК01-ОК09
	Организация работы горячего цеха. Обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных горячих блюд. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольники, солянки. Приготовление супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним. Приготовление национальных супов.		
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 3.2.
	Приготовление сложных горячих соусов		
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 3.3. ПК 3.2. ОК01-ОК09
	Приготовление отварных, жареных, тушеных и запеченных блюд из овощей. Приготовление блюд из грибов. Приготовление горячих блюд из сыра		
Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	ПК 3.4. ПК 3.2. ОК01-ОК09
	Приготовление блюд из мяса: 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.		
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	



### **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 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». 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.

Студенты 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 обучающимися 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 (Приложение 1), характеристику с места прохождения практики (Приложение 2), отчет по производственной практике (Приложения 4,5).

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. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);

2. Постановление Правительства РФ от 3.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 №987»);

3. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общих требования»;

4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;

5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования»;

6. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, издание Анфимова Н.

А. Кулинария .-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-400с.

9. Н.И.Андропова, Т.А. Качурина Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 -256с..

10. Ю.Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2018.-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.2018.-272 с.

12. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2018.-272 с.

13. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие.М.: ИД «Форум» ИНФРА- М., 2018.-17-С.

#### **Справочники:**

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. 2-е издание./Н.Э. Харченко.- М; ИЦ Академия, 2017.-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, 2017.- 328 с.

## 1. 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, заполненного дневника и отзыва руководителя практики от предприятия, аттестационный лист по производственной практике.

Работа над отчетом по практике 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
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
  - Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
  - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
  - Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
  - Брать на себя ответственность за работу членов команды за результат выполнения заданий
  - Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
  - Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности



Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>Демонстрация знаний органолептической оценки качества продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2. 560-96;</p> <p>Демонстрация знаний различных способов и приемов приготовления сложных супов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний проведения расчетов в соответствии с ГОСТ 53106- 2008;</p> <p>Демонстрация знаний по принятию решений по организации процессов приготовления сложных супов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний выбора способов сервировки и подачи сложных супов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний оценки качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ 53104-2008, СанПин 2.3.2. 560-96</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение за выполнением производственных заданий в условиях предприятия, оформление и заполнение дневников по практике.</p> <p>Итоговый контроль - дифференцированный зачет</p>
ПК 3. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>Демонстрация знаний органолептической оценки качества продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2. 560-96;</p> <p>Демонстрация знаний различных способов и приемов приготовления сложных горячих соусов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний проведения расчетов в соответствии с ГОСТ 53106- 2008;</p> <p>Демонстрация знаний по принятию решений по организации процессов приготовления сложных горячих соусов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний выбора способов сервировки и подачи сложных горячих соусов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний оценки качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ 53104-2008, СанПин 2.3.2. 560-96</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение за выполнением производственных заданий в условиях предприятия, оформление и заполнение дневников по практике.</p> <p>Итоговый контроль - дифференцированный зачет</p>
ПК 3. 3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>Демонстрация знаний органолептической оценки качества продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2. 560-96;</p> <p>Демонстрация знаний различных способов и приемов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний проведения расчетов в соответствии с ГОСТ 53106- 2008;</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение за выполнением производственных заданий в условиях предприятия, оформление и заполнение дневников по практике.</p>

	<p>Демонстрация знаний по принятию решений по организации процессов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний выбора способов сервировки и подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний оценки качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ 53104- 2008, СанПиН 2.3.2. 560-96</p> <p>Демонстрация безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Итоговый контроль</p> <p>-</p> <p>дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3. 4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Демонстрация знаний органолептической оценки качества продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2. 560-96;</p> <p>Демонстрация знаний различных способов и приемов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний проведения расчетов в соответствии с ГОСТ 53106- 2008;</p> <p>Демонстрация знаний по принятию решений по организации процессов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний выбора способов сервировки и подачи сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний оценки качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ 53104- 2008, СанПиН 2.3.2. 560-96</p> <p>Демонстрация безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение за выполнением производственных заданий в условиях предприятия, оформление и заполнение дневников по практике.</p> <p>Итоговый контроль</p> <p>-</p> <p>дифференцированный зачет</p>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к своей будущей профессии;</li> <li>- ответственное отношение к обучению;</li> <li>- стремление к повышению уровня профессионального мастерства.</li> </ul>	Наблюдение
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>- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения работ;</li> <li>- рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком;</li> <li>- правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды.</li> </ul>	Наблюдение
ОК 3. Принимать решения стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность решения в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- обоснование выбора принятых решений.</li> </ul>	Наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- результативность поиска необходимой информации в различных источниках;</li> <li>- использование информации для решения задач личностного развития;</li> <li>- правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Наблюдение
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации;</li> <li>- применение ПК, оргтехники и программных продуктов;</li> <li>- соблюдение культуры пользования</li> </ul>	Наблюдение

	<p>информационными системами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз.</li> </ul>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- моделирование производственных ситуаций;</li> <li>- умение распределять роли в команде;</li> <li>- нахождение компромиссов;</li> <li>- урегулирование конфликтов;</li> <li>- принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством;</li> <li>- адекватное восприятие критики;</li> <li>- соблюдение регламента в отношениях;</li> <li>- создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.</li> </ul>	Наблюдение
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).</li> </ul>	Наблюдение
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление плана профессионального и личностного развития;</li> <li>- систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка);</li> <li>- осуществление самоанализа деятельности;</li> <li>- коррекция собственной деятельности.</li> </ul>	Наблюдение
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям);</li> <li>- способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды.</li> </ul>	Наблюдение

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Суражский промышленно-аграрный техникум»

**ДНЕВНИК**

по           производственной           практике

*(указать вид практики)*

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

---

*(ФИО обучающегося в родительном падеже)*

3 курса группы № \_\_\_\_\_

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

---

*(курс, группа, код и наименование специальности)*

с « » \_\_\_\_\_ 201\_ г. по « » \_\_\_\_\_ 201\_ 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
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов</b>				
	Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольники, солянки.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление супов-пюре и прозрачных супов и гарниров к ним: суп-пюре из овощей, суп-пюре из домашней птицы, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов; суп прозрачный из мяса, клецки из knельной мясной и куриной массы, гренки запеченные, чипсы, консоме	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов: суп овощной, томленый в горшочке, суп горячий на кефире, минестроне, лагман	6		
<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов</b>				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов: соус яичный сладкий, остро-сладкие густые соусы, соус голландский и его производные	6		
<b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</b>				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей: овощное ризотто, мисо из овощей, лук порей фаршированный, спагетти из кабачков, муссы паровые из запеченных овощей	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из грибов: сморчки со сливками	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра: закуски из сыра, сыр жареный, шарики из сырной массы, жареные во фритюре, шампиньоны в жидком фондю из сыра	6		
<b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса: отварных, жареных, тушеных, запеченных	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рубленного мяса	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из домашней птицы	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы: отварных, жареных, тушеных, запеченных.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбной	6		

	рубленной массы			
	<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>		

Приложение 2

**Характеристика**

на студента ГАПОУ «Суражского промышленно-аграрного техникума»

(Ф.И.О.)

группы № \_\_\_\_\_ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

с 201 г. по 201 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

<b>Приобретен практический опыт:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>	
<b>Освоены следующие профессиональные компетенции:</b>	
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.	
<b>Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:</b>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за</p>	

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.

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(ФИО/подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(ФИО/подпись) МП

Приложение 3

## Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО \_\_\_\_\_

2. Группа № \_\_\_\_\_

3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4. Место проведения практики \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

5. Время проведения практики – **72** часа с \_\_\_\_\_ 201 по \_\_\_\_\_ 201

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

№	Виды работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ (зачет/незачет*)
1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов	<b>18</b>	
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов	<b>6</b>	
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	<b>18</b>	
4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<b>30</b>	
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями



9. организации, в которой проходила практика:  
Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Ответственное лицо организации \_\_\_\_\_

МП