

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

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 | 11 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 16 |

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 холодной кулинарной продукции** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** том числе профессиональными(ПК)иобщими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

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 2.3. | Раздел 1 Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента. | 6 |
| ПК 2.1. | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации канапе и холодных блюд и закусок сложного ассортимента. | 18 |
| ПК 2.1. | Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. | 18 |
| ПК 2.2. | Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 12 |
| ПК 2.2. | Раздел 5. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи сложного ассортимента . | 18 |
| | Всего | 72 |

2.2. Содержание программы производственной практики профессионального модуля

| Наименование разделов программы производственной практики | Содержание учебной практики (виды работ) | Объем часов | Осваиваемые компетенции |
|---|--|-------------|-------------------------|
| Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов | <p>Содержание</p> <p>Приготовление сложных холодных соусов. Приготовление заправок и соусов на растительном масле, на уксусе. Приготовление масляные смеси, желеобразные ланстики, оригинальные соусы и заправки.</p> | 6 | ПК 2.3 ОК 1-9 |
| Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление канапе и холодных и закусок сложного ассортимента | <p>Содержание</p> <p>Организация работы холодного цеха. Обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: канапе, закуски в валованах, корзиночки, лёгкие закуски (закуски на шпажках). Приготовление блюд и закусок из яиц, блюда и закуски из овощей и грибов. Приготовление блюд и закусок: закусочные рулеты, тартар закусочный, карпаччо. Приготовление блюд и закусок: из теста, из сыра. Приготовление блюд и закусок из измельченных масс: паштеты, муссы, террины. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из измельченных масс: форшмак, галантин.</p> | 18 | ПК 2.1 ОК 1-9 |
| Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление салатов сложного ассортимента. | <p>Содержание</p> <p>Приготовление салатов из сырых овощей, фруктов, из вареных овощей, винегретов. Приготовление салатов из мяса, с/птицы, дичи, рыбы,</p> | 18 | ПК 2.1 ОК 1-9 |

| | | | |
|---|--|-----------|------------------|
| | неперемешиваемые салаты. Приготовление салатов: салаты коктейли, теплые салаты. | | |
| Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | Содержание Приготовление: рыбной гастрономии порциями, закусок из сельди, отварных блюд и закусок из рыбы. Приготовление блюд и закусок: фаршированных, заливных из рыбы, нерыбного водного сырья. | 12 | ПК 2.2 ОК 1-9 |
| Раздел 5. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи сложного ассортимента . | Содержание Приготовление блюд и закусок: мясо и мясная гастрономия, отварные блюда и закуски из мяса. Приготовление блюд и закусок: мясо и мясная гастрономия, запеченные, жареные блюда и закуски. Приготовление блюд и закусок: фаршированные и заливные блюда и закуски из мяса. Приготовление блюд и закусок: из птицы. | 18 | ПК 2.2 ОК 1-9 |
| | Всего | 72 | |

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 обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывают методическую помощь обучающимся 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 (Приложение 1), характеристику с места прохождения практики (Приложение 2), аттестационный лист (приложение 3), отчет по производственной практике (Приложения 4,5).

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- с положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;
 - с договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- с приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;

с рабочая программа практики;
с график производственной (профессиональной) практики;
с график консультаций и проверок;
с перечень предприятий, на которых проводится практика;
с перечень учебно-производственных работ и упражнений;
с дневник производственной практики;
с аттестационный лист по производственной практике;
с характеристика на обучающегося с места прохождения практики;
с отчет обучающегося о прохождении производственной практики;
с итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента– М.: Академия, 2018.
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
3. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 №987)»;
4. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общих требования»;
5. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
8. ГОСТ Р 50763-95 «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», 2016.-400с.
9. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В. И. Богушева.-Ростов н/Д:Феникс, 2016 - 374 с.
10. Ю.Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016.-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.2016.-272 с.

12. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО«Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2016.-272 с.

13. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА-М., 2016.-17-С.

14. Радченко Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание.-М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2015.-320 с.

15. Тимофеева Н. Д. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2016.-475 с.

16. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова.- Ростовн/Дону: Феникс, 2016.- 409 с.

Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2-е издание./Н.Э. Харченко.- М; ИЦ Академия, 2016.-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, 2016.- 328 с.
3. Приданцева Е. И., Щепин Л. Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2016.-2887 с.
4. Антонов А. П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. Мин. Торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2016-664 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова И. А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования.- 2-е изд., стереотип/Н.А. Анфимова.- М.: Академия, 2016.-352с.
2. Шильман Л. 3. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2016.-193 с.
3. Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/В. П. Андросов.-2016.-96 с.
4. Бонушева В. И. Технология приготовления пищи: Учебно методическое пособие - М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2016,- 320 с (Серия «Технология сервиса).
5. Качурина Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для проф.образования-М.: ИЦ Академия, 2016.-170 с.

6. Питание и общество,* Профессиональное образование, ГастрономЪ-ежемесячные журналы
7. ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»;
8. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

По окончании практики студент сдаёт дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики, аттестационный лист, установленной формы характеристику и отчет обучающегося о прохождении производственной практики с приложением фотографий с места прохождения практики (Приложение).

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)

по ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной 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 « » ____ 202 г. по «» ____ 202 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. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента | | | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок и маринадов сложного ассортимента. | 6 | | |
| Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации канапе и холодных и закусок сложного ассортимента | | | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: канапе, закуски в валованах, корзиночки, лёгкие закуски (закуски на шпажках) из яиц, блюда из овощей грибов и сыра | 6 | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: закусочные рулеты, тартар закусочный, карпаччо. | 6 | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: из теста и измельченных масс | 6 | | |
| Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | | | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации салатов из сырых овощей, фруктов, из вареных овощей, винегретов. | 6 | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, рыбы, неперемешиваемые салаты. | 6 | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации салатов: салаты коктейли, теплые салаты. | 6 | | |
| Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента | | | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации: рыбной гастрономии порциями, закусок из сельди, отварных блюд и закусок из рыбы | 6 | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: фаршированных, заливных из рыбы, нерыбного водного сырья | 6 | | |
| Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | | | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: мясо и мясная гастрономия, отварные блюда и закуски | 6 | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: мясо и мясная гастрономия, запеченные, жареные блюда и закуски | 6 | | |
| | Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: мясо и мясная гастрономия, фаршированные и заливные блюда и закуски | 6 | | |
| | ВСЕГО | 72 | | |

Характеристика

на студента ГАПОУ «Суражского промышленно-аграрного техникума»

_____ (Ф.И.О.)
 группы № _____ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 с _____ 20 г. по _____ 20 г.
 на базе _____

(наименование организации)

За время прохождения производственной практики по ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной 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: | |
| - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; | |
| Освоены следующие профессиональные компетенции: | |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов | |
| Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций: | |
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | |

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 _____ 2019 по _____ 2019

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по **ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

| № | Виды работ | Объем работ, часов | Качество выполнения работ (зачет/незачет*) |
|---|--|--------------------|--|
| 1 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов, заправок и маринадов. | 6 | |
| 2 | Организация процесса приготовления и приготовление канапе и холодных и закусок сложного ассортимента | 18 | |
| 3 | Организация процесса приготовления и приготовление салатов сложного ассортимента. | 18 | |
| 4 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 12 | |
| 5 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи сложного ассортимента . | 18 | |
| | Всего: | 72 | |

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

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики _____

Ответственное лицо организации _____

ОТЧЁТ

о прохождении производственной практики

по ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции

В период с « » _____ 20__ г. по « » _____ 20__ г. в количестве 72 часов.

Студентки (а) группы № _____
(Ф.И.О.)

1. Место прохождения практики _____
(наименование предприятия, адрес места нахождения)

2. Виды выполняемых работ: _____

3. Оборудование, с которым работали в процессе выполнения заданий: _____

4. Ассортимент сложной холодной кулинарной продукции, производимой на предприятии: _____

5. Какими новыми умениями овладели в процессе производственной практики: _____

6. Личные впечатления о прохождении практики на данном предприятии: _____

7. Предложения и пожелания: _____

Дата « » _____ 20__ г.

Подпись _____