

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

профессионального модуля

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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: *Мазур Н. 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 производственной практики 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	<ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;- 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 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;- контроля, хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none">- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<ul style="list-style-type: none"> - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знания	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявки на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

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 – 108 часов

Промежуточная форма аттестации в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: *ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных 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	
ПК 3.1, 3.4, 3.7	Раздел 1 . Приготовление и подготовка к реализации канане и холодных и закусок сложного ассортимента	30
ПК 3.1, 3.2, 3.7	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	12
ПК 3.1, 3.3, 3.7	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	18
ПК 3.1, 3.5, 3.7	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	24
ПК 3.1, 3.6, 3.7	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	24
	Всего	108

2.2. Содержание программы производственной практики

Наименование разделов программы производственной практики	Содержание производственной практики (виды работ)	Объем часов	Осваиваемые компетенции
Раздел 1 . Приготовление и подготовка к реализации канapé и холодных и закусок сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд Организация работы холодного цеха. Обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - канapé, закуски в валоуанах, корзиночки, лёгкие закуски (закуски на шпажках). - блюда и закуски из яиц, блюда и закуски из овощей и грибов. - закусочные рулеты, тартар закусочный, карпаччо, из теста, из сыра. - приготовление блюд и закусок из измельченных масс: паштеты, муссы, террины. - приготовление блюд и закусок из измельченных масс: форшмак, галантин. 	30	ПК 3.1, 3.4, 3.7. OK1-11
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	<p>Содержание</p> <p>Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд Организация работы холодного цеха. Обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление заправок и соусов на растительном масле, на уксусе, масляных смесей - приготовление оригинальных соусов и заправок. 	12	ПК 3.1, 3.2, 3.7. OK1-11
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	<p>Содержание</p> <p>Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд Организация работы холодного цеха. Обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салатов из сырых овощей, фруктов, из вареных овощей, винегретов. 	18	ПК 3.1, 3.3, 3.7. OK1-11

	<ul style="list-style-type: none"> - салатов из мяса, с/птицы, дичи, рыбы, - неперемешиваемые салаты, салаты коктейли, теплые салаты. 		
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	24	
	<p>Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд Организация работы холодного цеха. Обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбной гастрономии порциями, закусок из сельди, - фаршированных блюд и закусок из рыбы. - заливных из рыбы, - из нерыбного водного сырья. 		ПК 3.1, 3.5, 3.7. ОК1-11
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	24	
	<p>Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд Организация работы холодного цеха. Обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мясо и мясная гастрономия, отварные блюда и закуски из мяса. - мясо и мясная гастрономия, запеченные, жареные блюда и закуски. - фаршированные и заливные блюда и закуски из мяса. - приготовление блюд и закусок из птицы. 		ПК 3.1, 3.6, 3.7. ОК1-11
Всего		108	

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 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, 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, утверждается 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:

Основная литература

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.: Академия, 2020.
2. Анфимова Н. А. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2019
3. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования – М.: Деловая литература, 2020.
4. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для студентов начального проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд. – М.: Академия, 2019.

Дополнительная литература

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие/ Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2019.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - уч.пособ./ В.И. Богушева. Ростов н/Дону:Феникс .- 2019.
3. Журналы: Питание и общество// Современный ресторан //Гастрономъ //

Интернет-ресурсы:

20. <http://alletks.ru/etks40/page19.html>-сайт для всех профессий.
21. <http://www.akademkniga.ru>-Издательство «Академкнига/Учебник».
22. <http://www.food-industru.ru> – процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок.
23. <http://www.one-umnik.ru> – технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

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.03. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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 . 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).	6		
	Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: блюда и закуски из яиц, блюда и закуски из овощей и грибов.	6		
	Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок: закусочные рулеты, тартар закусочный, карпаччо, из теста, из сыра.	6		
	Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из измельченных масс: паштеты, муссы, террины.	6		
	Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из измельченных масс:: форшмак, галантин.	6		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента.				
	Приготовление заправок и соусов на растительном масле, на уксусе, масляных смесей	6		
	Приготовление оригинальных соусов и заправок.	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, с/птицы, дичи, рыбы,	6		
	Приготовление и подготовка к реализации неперемешиваемых салатов, салаты коктейли	6		
	Приготовление и подготовка к реализации теплых салатов.	6		
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента				
	Приготовление и подготовка к реализации рыбной гастрономии порциями, закусок из сельди	6		
	Приготовление и подготовка к реализации фаршированных блюд и закусок из рыбы.	6		
	Приготовление и подготовка к реализации заливных блюд из рыбы	6		
	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из 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 мяса и мясной гастрономии, отварных блюда и закусок из мяса.	6		
	Приготовление и подготовка к реализации холодных запеченных, жареных блюд и закусок из мяса	6		
	Приготовление и подготовка к реализации фаршированных и заливных блюд и закусок из мяса.	6		
	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из птицы.	6		
	ВСЕГО	108		

Характеристика

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 холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;- 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 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;- контроля, хранения и расхода продуктов	
Освоены следующие профессиональные компетенции:	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	

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 – **108** часов с _____ 202__ по _____ 202__

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по ПМ.03. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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	Раздел 1 . Приготовление и подготовка к реализации канапе и холодных и закусок сложного ассортимента	30	
2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	12	
3	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	18	
4	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	24	
5	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	24	
	Всего	108	

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