


Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов,  
права и технологии»

  
УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор ГИЭФПТ  
Ковалев В. Р.  
«08» 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 Организация процесса  
приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

для специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Гатчина  
2017

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

Организация- разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт  
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

Грошева М.А., преподаватель спец.дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии



М.А. Грошева

Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы производственной практики	4
2	Тематический план и содержание производственной практики	8
3	Условия реализации программы производственной практики	11
4	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	14

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**

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

### **1.1. Место производственной практики (по профилю специальности) в структуре основной образовательной программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

### **1.2. Цели производственной практики (по профилю специальности):**

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства;

### **1.3 Требования к результатам освоения производственных практик.**

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

#### **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;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в 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.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Количество недель	Количество часов
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	производственная	ПП.03.01	7	252
Итого:			7	252

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>252</b>	<b>3</b> <b>ПК 3.1-3.4</b> <b>ОК</b> <b>1 – 9</b>
<b>МДК.03.01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	<b>Содержание</b>		
	1. Приготовление солянки из птицы или дичи.	6	
	2. Приготовление солянки рыбной.	6	
	3. Приготовление супа-пюре из разных овощей.	6	
	4. Приготовление супа-пюре из фасоли.	3	
	5. Приготовление супа-пюре из кур.	3	
	6. Приготовление бульона с пельменями.	6	
	7. Приготовление гарниров к прозрачным супам: рис, запеченный с тертым сыром и томатным пюре (ризотто), пельмени, лапша домашняя отварные, клецки из мясной кнельной массы.	6	
	8. Приготовление супа-пюре из рыбы.	3	
	9. Приготовление супов-биски (из раков, креветок, омаров, крабов).	3	
	10. Приготовление соуса с луком и горчицей. Приготовление соуса красного с кореньями (для тушеного мяса). Приготовление соуса красного кисло-сладкого. Приготовление соуса белого с каперсами, на основе винного маринада. Приготовление соуса грибного с томатом. Приготовление соуса яичного сладкого.	6	
	11. Приготовление солянки овощной на сковороде.	6	
	12. Приготовление перца, фаршированного овощами.	6	
	13. Приготовление баклажанов, фаршированных овощами.	6	



14.	Приготовление свеклы, фаршированной творогом и изюмом.	6
15.	Приготовление тыквы фаршированной.	6
16.	Приготовление овощей, томленных в горшочке.	6
17.	Приготовление ватрушек из картофеля и творога.	6
18.	Приготовление запеканки из моркови и фасоли.	6
19.	Приготовление пудинга из тыквы и яблок.	6
20.	Приготовление суфле из моркови.	6
21.	Приготовление овощей томленных в горшочке.	3
22.	Приготовление пудингов/муссов паровых и запеченных в формах.	3
23.	Приготовление изделий из кнельной массы, запеченных и паровых.	3
24.	Приготовление гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из овощей и грибов.	3
25.	Приготовление лосося припущенного.	4
26.	Приготовление тушеной рыбы в томате с овощами.	4
27.	Приготовление осетрины на вертеле.	4
28.	Приготовление рыбы, запеченной под молочным соусом.	4
29.	Приготовления солянки из рыбы на сковороде.	4
30.	Приготовление лосося жаренного на решетке гриля.	4
31.	Приготовление поджарки из осетрины в воке;	4
32.	Приготовление тельного из судака, запеченного в пергаменте.	4
33.	Приготовление филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге.	4
34.	Приготовление осетрины в горшочке.	4
35.	Приготовление карпа, запеченного в соли.	4
36.	Приготовление форели, запеченной в тесте.	4
37.	Методы приготовления мяса для сложных блюд: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в ВОКе, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, тушение крупным куском с гарниром и без, томление в горшочках, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на	16

		пару и запекание изделий из мясной кнельной массы.		
	38.	Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до различной степени готовности; стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности; ростбифа, жаренного на гриле; буженины запеченной; каре из ягненка; миньона из ягненка; тушеной рульки телячьей или свиной; жиго из баранины; мяса шпигованного; грудинки фаршированной; поросенка жареного; рулета мясного; мяса ВОК; зельца из свиной головы; тушеных говяжьих хвостов; жареного свиного окорока; мяса, запеченного в тесте; мяса, запеченного в фольге; мяса в горшочке; вяленого мяса, мяса горячего и холодного копчения, суфле из мяса.	16	
	39.	Разделка тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд: молочного поросенка фаршированного; рулета из фаршированного и нефаршированного молочного поросенка; поросычьей головы фаршированной и нефаршированной.	16	
	40.	Приготовление цыпленка в пивном кляре.	8	
	41.	Приготовление котлет натуральных из филе дичи.	6	
	42.	Приготовление котлет натуральных из филе кур.	6	
	43.	Приготовление кур, тушеных в соусе.	8	
	44.	Приготовление утки по-домашнему.	8	
<b>Всего:</b>		7 недель	252	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

**3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)**

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Реализация практики предполагает наличие оснащенных рабочих мест:

- горячий цех.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2013. – 352с.

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И.Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 374 с., - (Среднее профессиональное образование)

3. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К, 2015. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров).

4. Дзахмишева, М.А. Кулинарная шпаргалка / М. А. Дзахмишева. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. - 89 с. : ил. - (Вкусные штучки).

5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы.: учебник для студентов нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 – 400 с.

6. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2016. – 576 с.

7. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб.пособие / Л. А. Радченко. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 318 с. - (Среднее профессиональное образование).

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.М.Т.Лабзина. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с.

9. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб.пособие / под ред.Л.П.Липатовой. - М. : Форум, 2012. - 392 с. : ил. - (Высшее образование).

10. Шатун, Л.Г. Повар : учеб.пособие / Л. Г. Шатун. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2015. - 320 с. - (Начальное профессиональное образование).

11. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции:учеб. пособие для студ.сред.проф.образования. 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2014.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации.

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, Учебник. — 2-е изд., перераб. — М.: Экономика, 2012.
6. Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 16 плакатов.
7. Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 20 плакатов.
8. Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 16 плакатов.
9. Кулинария. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 20 плакатов.
10. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы.
11. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - 12-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 373 с. - (Среднее профессиональное образование).
12. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2010. - 208 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).
13. 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, 1984. – 328 с.
14. ТатарскаяЛ.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб.пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2011. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).

#### Электронные издания

1. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»
2. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

3. 8. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
4. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. \_ Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067>
11. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. –Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415521>
12. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.- Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895>
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013.- Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>
14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=402625>
15. Технология и организация производства продукции и услуг : учебное пособие / Т.А. Белова, В.Н. Данилин. — Москва : КноРус, 2016. —Режим доступа <https://www.book.ru/book/920545>

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.**

Практика по профилю специальности ПП.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03. Объем производственной практики (по профилю специальности) предусмотрен графиком учебного процесса и реализуется концентрированно 7 недель в 4 и 6 семестре очной формы обучения.

Производственная практика проводится в организациях соответствующего профиля в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров. Договор на практику – юридический документ установленной формы, на основании которого институт направляет обучающегося для прохождения практики на указанное в договоре предприятие. Договор должен быть оформлен в двух экземплярах, подписан ректором института и руководителем предприятия по месту практики, заверен печатями. Один экземпляр договора остаётся на базе практики, второй – прилагается к отчёту студента. Приказом ректора за студентом закрепляется руководитель практики от института и база практики.

Все студенты перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводят руководители практики-преподаватели института.

На организационном собрании студенты должны получить:

1. Общий инструктаж по технике безопасности при прохождении производственной практики. Прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале практики.
2. Программу производственной практики в печатном или в электронном варианте.
3. Методические рекомендации по оформлению результатов производственной практики.
4. Методические рекомендации по оформлению текста отчета по производственной практике.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководителями практики от института назначаются преподаватели специальных дисциплин или мастера производственного обучения, имеющие высшее образование и/или опыт деятельности в организациях соответствующей сферы. В их обязанности входит контроль посещаемости практики студентами и прием отчетов по производственной практике.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Освоенные профессиональные и общие компетенции**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных супов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных супов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация</p>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.

	<p>технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных супов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных супов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных горячих соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных горячих соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>



	<p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</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.01.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и руководством предприятия на практике	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике

## 4.2 Промежуточная аттестация по производственной практике (по профилю специальности)

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет (ДЗ).

Основанием для допуска студента к ДЗ по практике является полностью оформленный отчет по производственной практике в соответствии с программой производственной практики.

К отчёту по производственной практике прилагаются:

- Договор с предприятием на прохождение производственной практики (по профилю специальности).
- Дневник по производственной практике, оформленный в соответствии с установленными требованиями, заверенный печатью организации - базы практики и подписью руководителя практики от предприятия.
- Положительный аттестационный лист с указанием видов и качества выполненных работ в период производственной практики, уровня освоения профессиональных компетенций.
- Положительная характеристика организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения практики, выполненная на

фирменном бланке, заверенная подписью руководителя и печатью организации.

#### **4.3 Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации**

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных ответов на вопросы во время устного опроса.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на устные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

#### **4.4. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики**

##### **Дневник практики**

- Дневник является документом, по которому студент подтверждает выполнение программы практики;
- Записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- Дневник ежедневно просматривает руководитель практики от предприятия ставит оценку и заверяет подписью;
- По окончании практики дневник заверяется печатью организации, где проходил практику студент;
- Дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от института;

##### **Отчет о производственной практике**

Отчет о практике является основным документом студента, отражающим выполненную им во время практики работу.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Для составления, редактирования и оформления отчета студентам рекомендуется отводить последние 2-3 дня производственной практики. Отчет студента о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материалы.

Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

- Титульный лист;
- Задание на практику;
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;

- Выводы;
- Список использованных источников (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.);

Приложения(схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем).

Оформление отчёта по производственной практике.

Титульный лист — это первая (заглавная) страница работы, на нем необходимо указать наименование вида производственной практики: по профилю специальности, указывается название профессионального модуля.

Содержание - перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

Введение. Перед началом практики руководитель выдаёт студенту задание на практику, содержащее цели и задачи её прохождения. Именно они включаются во введение отчёта. Здесь же следует аргументировать актуальность темы исследования и указать, какие нормативно-правовые документы предприятия вы использовали. Объём введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно темам, предложенным в программе производственной практики (по профилю специальности). Содержит исследование деятельности предприятия и анализ полученных результатов.

В данном разделе студент даёт подробный отчёт о выполнении ежедневных производственных заданий и описывает изученные и отработанные вопросы, предложенные в программе практики.

Выводы - раздел отчёта, в котором студент высказывает своё мнение о предприятии, об организации и эффективности практики в целом, социальной значимости своей будущей специальности. На основе изученного практического материала во время практики студенту следует выявить как положительные, так и отрицательные стороны деятельности организации - базы практики, а также предложить мероприятия по устранению выявленных недостатков и дальнейшему совершенствованию работы организации. Формулировать их нужно кратко и чётко.

Список использованных источников начинается с перечня нормативно-правовых документов. За ними располагаются методические и учебные пособия, периодические издания, адреса веб-сайтов. Все источники перечисляются в алфавитном порядке, иностранные материалы следуют после русских. Минимальное количество источников – 15.

Приложения - заключительный раздел Отчёта, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии и т.д. по перечню приложений, указанному в программе практики.

При написании отчёта изученный материал должен быть изложен своими словами, без дословного заимствования из учебников и других литературных источников. Особое внимание необходимо обратить на грамотность изложения. Нормативно-справочные документы предприятия, должны соответствовать году прохождения практики.

Объём отчёта по производственной практике по профилю специальности – от 10 до 15 листов, по преддипломной практике 15-20 листов формата А4 (без

учёта приложений).

К отчёту прилагаются:

- Договор на прохождение производственной практики;
- Дневник по производственной практике;
- Характеристика от предприятия, заверенная подписью руководителя и печатью организации;
- Аттестационный лист.

#### **Аттестационный лист с практики**

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Формирование аттестационного листа осуществляют совместно руководитель практики от института и от организации.

#### **Характеристика с практики**

По окончании практики руководитель практики от организации составляет на студента характеристику. В характеристике необходимо указать – фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения. Также в характеристике должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики, отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики, оценка результатов практики студента;
- проявленные студентом профессиональные и личные качества;
- выводы о профессиональной пригодности студента.

Характеристика с места прохождения практики должна быть написана на бланке организации (учреждения, органа), подписана руководителем практики от организации (учреждения, органа) и заверена печатью.

Пропущено и  
принято 21 листов

Зар. УМО

*[Handwritten signature]*

