**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

 **учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

 **(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубич подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

Разработчики:

группа преподавателей и методистов ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики**

* результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |
|  | применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для |
|  | выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное |
|  | развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, |
|  | руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном |
|  | языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать |
|  | осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, |
|  | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
|  | иностранном языке |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации |
|  | полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов |
|  | для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и |
|  | регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: |
|  | овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для |
|  | блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом |
|  | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
|  | обслуживания |

1.2.3. В результате прохождения производственной практики студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработке ассортимента полуфабрикатов; |
|  | разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с |
|  | учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения |
|  | выхода полуфабрикатов; |  |  |  |
|  | 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; |  |
|  | подборе в соответствии с технологическими |
|  | требованиями, оценке качества, безопасности, обработке |
|  | различными методами, экзотических и редких видов сырья, |
|  | приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; |
|  | упаковке, хранении готовой продукции и |
|  | обработанного сырья с учетом требований к безопасности; |
|  | контроле качества и безопасности обработанного |
|  | сырья и полуфабрикатов; |  |  |  |
|  | контроле хранения и расхода продуктов. |
| Умения | разрабатывать, | изменять |  | ассортимент, |
|  | разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов |
|  | в зависимости от изменения спроса; |  |  |
|  | 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; |
|  | применять регламенты, стандарты и нормативно- |
|  | техническую документацию, соблюдать санитарно- |
|  | эпидемиологические требования; |  |
|  | соблюдать | правила | сочетаемости, |
|  | взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных |
|  | ингредиентов, применения ароматических веществ; |
|  | использовать различные способы обработки, |
|  | подготовки экзотических и редких видов сырья, |
|  | приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; |
|  | организовывать их упаковку на вынос, хранение с |
|  | учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Знания | 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, условиям и |
|  | срокам хранения традиционных, экзотических и редких |
|  | видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; |
|  | рецептуру, методы обработки экзотических и |
|  | редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов |
|  | сложного ассортимента; |  |
|  | способы сокращения потерь в процессе обработки |
|  | сырья и приготовлении полуфабрикатов; |
|  | правила охлаждения, замораживания, условия и |
|  | сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых |
|  | полуфабрикатов; |  |  |
|  | правила составления заявок на продукты |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики**

Всего часов – 72

Производственная практика – 72 часов

Экзамен квалификационный - 6 часов

1. **Структура и содержание программы производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Раздел | ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к |
| производственной | реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного |  |
|  | практики | ассортимента |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Объем |
|  |  |  | **Содержание учебного материала** |  | часов |
|  |  |  |  |  | **72** |
|  |  |  |  |  |
| 1 |  | Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия |  | 12 |
|  |  | сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим |  |  |
|  |  | требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы. Проверка товара |  |  |
|  |  | по накладной в соответствии заявке. |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 2 |  | Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, |  | 12 |
|  |  | рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в |  |  |
|  |  | соответствии заказа. |  |  |
| 3 |  | Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и |  | 12 |
|  |  | полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе |  |  |
|  |  | из редкого и экзотического сырья. |  |  |
| 4 |  | Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), |  | 12 |
|  |  | порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, |  |  |
|  |  | транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из |  |  |
|  |  | рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, |  |  |
|  |  | кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой |  |  |
|  |  | продукции. |  |  |  |
| 5 |  | Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги |  | 12 |
|  |  | питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности |  |  |
|  |  | порционирования и т.д.). |  |  |
| 6 |  | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для |  | 12 |
|  |  | блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, |  |  |
|  |  | эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание |  |  |
|  |  | визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. |  |  |
|  |  | Экзамен квалификационный |  | 6 |
|  |  |  |  |  |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики предполагает наличие:

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана,** оснащенных в соответствии с п. 6.2.1.Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. **Общие требования к организации образовательного процесса** Производственная практика является обязательным разделом ППССЗ и

представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является освоение тем МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля. Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организации должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Руководителем производственной практики от образовательного учреждения назначается мастер производственного обучения или

преподаватель профессионального модуля. Руководитель практики от организации назначается администрацией организации, он же является ответственным лицом по технике безопасности. Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах, выполняя работы, согласно основному виду деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.3.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 №

276].

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
	1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
	2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр

«Академия», 2013. – 416 с.

* 1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и

сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В.

Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

* 1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
	2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 320 с

* 1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного

питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа,

2015. – 416 с.

* 1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего

места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г.

Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 240 с

* 1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария
* учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 352 с.

* 1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости,

2013. – 512 с.

* 1. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
	2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова.

– 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

* 1. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней

птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П.

Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

– 128 с

* 1. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
	2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

**3.3.2. Электронные издания:**

* + 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
		2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 №

276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
4. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/4620

1/

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
2. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
3. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
4. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
5. http:/ /www.pitportal.ru/
6. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование |  |  |
| профессиональных и общих | Критерии оценки | Методы оценки |
| компетенций, формируемых в |  |  |
| рамках модуля |  |  |
| **ПК 1.1** | Выполнение всех действий по **организации подготовк рабочих мест,** | **Текущий контроль:** |
| Организовывать подготовку | **оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и | экспертное наблюдение и |
| рабочих мест, оборудования, | регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями | оценка в процессе |
| сырья, материалов для | охраны труда и техники безопасности: | выполнения: |
| приготовления полуфабрикатов в |  | - заданий по |
| соответствии с инструкциями и | − оптимальный выбор и целевое, безопасное использование | производственной |
| регламентами | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | практике; |
|  | посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу | - заданий для |
|  | обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов | самостоятельной работы |
|  | сложного ассортимента); |  |

* рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;
* точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
* соответствие распределения заданий между подчиненными в их **Промежуточная**

|  |  |
| --- | --- |
| квалификации; | **аттестация**: |

* соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых экспертное наблюдение и

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | полуфабрикатов | требованиям | регламентов | (соблюдение | оценка выполнения: |  |
|  | температурного режима, товарного соседства в холодильном | - выполнения заданий |  |
| − | оборудовании, правильность упаковки , складирования); | квалификационного |  |
| соответствие | методов подготовки | к работе, | эксплуатации | экзамена по |  |
|  | технологического оборудования, производственного инвентаря, |  |
|  | производственной |  |
|  | инструментов, |  | весоизмерительных | приборов | требованиям | практике; |  |
|  | инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, |  |
|  | санитарии и гигиене; |  |  | - экспертная оценка |  |
| − | правильная, в | соответствии с инструкциями, безопасная правка |  |

23

ножей;

* точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;
* соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК 1.2.** |  |  |  |  | Подготовка, обработка различными методами экзотических видов |  |
| Осуществлять |  | обработку, | овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление |  |
| подготовку экзотических и редких | полуфабрикатов сложного ассортимента: |  |  |  |  |
| видов сырья: овощей, грибов, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| рыбы, нерыбного водного сырья, | − адекватный | выбор | основных | продуктов и | дополнительных |  |
| дичи. |  |  |  |  |  | ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание |  |
|  |  |  |  |  |  | недоброкачественных продуктов; |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | − соответствие | отходов | и | потерь | сырья при его обработке и |  |
|  |  |  |  |  |  | приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; |  |  |
|  |  |  |  |  | − оптимальность процесса | обработки, | подготовки сырья | и |  |
|  |  |  |  |  |  | приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, |  |
|  |  |  |  |  |  | времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов |  |
|  |  |  |  |  |  | обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов |  |
|  |  |  |  |  |  | виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); |  |  |
|  |  |  |  |  | − профессиональная демонстрация | навыков работы с ножом, |  |
|  |  |  |  |  |  | механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, |  |
|  |  |  |  |  |  | упаковки; |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 1.3**. |  |  |  |  | − соответствие | готовой | продукции | (внешний вид, форма, вкус, |  |
|  |  |  |  |  | консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам |  |
| Проводить | приготовление | и |  | обслуживания; |  |  |  |  |  |  |  |
| подготовку | к | реализации | − | правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и |  |
| полуфабрикатов | для | блюд, |  | ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов |  |
| кулинарных | изделий | сложного |  | сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного |  |
| ассортимента. |  |  |  |  |  | ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; |  |  |
|  |  |  |  |  | − | соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и |  |
|  |  |  |  |  |  | приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям |  |
|  |  |  |  |  |  | охраны труда и технике безопасности: |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | − корректное использование цветных разделочных досок; |  |  |
|  |  |  |  |  | − | раздельное | использование | контейнеров | для | органических | и |  |

защиты отчетов по

производственной

практике

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | неорганических отходов; |  |  |  |  |
|  | − | соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с |  |  |
|  |  | требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, |  |  |
|  |  | работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение |  |  |
|  |  | ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) |  |  |
|  |  | дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в |  |  |
|  |  | холодильнике); |  |  |  |  |  |
|  | − адекватный | выбор | и целевое, | безопасное | использование |  |  |
|  |  | оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; |  |  |  |
|  | − соответствие времени выполнения работ нормативам; |  |  |
|  | − соответствие | массы | обработанного | сырья, | приготовленных |  |  |
|  |  | полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; |  |  |
|  | − | точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода |  |  |
|  |  | полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; |  |  |
|  | − адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее |  |  |
|  |  | требованиям рецептуры, заказу; |  |  |  |  |
|  | − соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям |  |  |
|  |  | рецептуры; |  |  |  |  |  |  |
|  | − | эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых |  |  |
|  |  | полуфабрикатов для отпуска на вынос. |  |  |  |  |
| **ПК 1.4.** |  | – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной |  |  |
| Осуществлять разработку, |  | рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: |  |  |
| адаптацию рецептур |  | – |  |  |  |  |  |  |
| полуфабрикатов с учетом | − | оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, |  |  |
| потребностей различных |  | вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие |  |  |
| категорий потребителей, видов и |  | требованиям по безопасности продукции; |  |  |  |
| форм обслуживания | − соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; |  |  |
|  |  |  |
|  | − соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; |  |  |
|  | актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их |  |  |
|  | способу последующей термической обработки: |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | − оптимальность | выбора, комбинирования | способов | кулинарной |  |
|  |  | обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, |  |
|  |  | кондиции сырья; |  |  |  |  |  |  |  |
|  | − точность выбора направлений | изменения | рецептуры с | учетом |  |
|  |  | особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; |  |
|  | − | точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов |  |
|  |  | проработки; соответствие методов расчета количества сырья, |  |
|  |  | продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, |  |
|  |  | правильность определения норм отходов и потерь при обработке |  |
|  |  | сырья и приготовлении полуфабрикатов; |  |  |  |  |  |
|  | − правильность | оформления | акта | проработки | новой | или |  |
|  |  | адаптированной рецептуры; |  |  |  |  |  |  |
|  | − оптимальность выбора способа презентации результатов проработки |  |
|  |  | (полуфабрикат, разработанную документацию); |  |  |  |
|  | − демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по |  |
|  |  | обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов |  |
|  |  | сложного ассортимента при проведении мастер-класса для |  |  |
|  |  | представления результатов разработки. |  |  |  |  |  |
| **ОК 01** | − | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных | **Текущий контроль:** |
| Выбирать способы решения задач |  | контекстах; |  |  |  |  |  |  | экспертное наблюдение и |
| профессиональной деятельности, | − | адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач |  | оценка в процессе |
| применительно к различным |  | профессиональной деятельности; |  |  |  |  |  | выполнения: |
| контекстам. | − | оптимальность определения этапов решения задачи; |  |  | - заданий по |
|  | − | адекватность определения потребности в информации; |  |  | производственной |
|  | − | эффективность поиска; |  |  |  |  |  | практике; |
|  | − | адекватность определения источников нужных ресурсов; |  |  | - заданий для |
|  | − | разработка детального плана действий; |  |  |  |  | самостоятельной работы |
|  | − правильность оценки рисков на каждом шагу; |  |  |  |  |

* точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК. 02** |  |  | − | оптимальность планирования информационного поиска из широкого |
| Осуществлять поиск, анализ и |  | набора | источников, | необходимого | для | выполнения |
| интерпретацию информации, |  | профессиональных задач; |  |  |  |
| необходимой для выполнения | − | адекватность анализа полученной информации, точность выделения в |
| задач профессиональной |  | ней главных аспектов; |  |  |  |
| деятельности |  |  | − | точность структурирования отобранной информации в соответствии с |
|  |  |  |  | параметрами поиска; |  |  |  |
|  |  |  | − | адекватность интерпретации полученной информации в контексте |
|  |  |  |  | профессиональной деятельности. |  |  |
| **ОК.03** |  |  | − | актуальность используемой нормативно-правовой документации по |
| Планировать и реализовывать |  | профессии; |  |  |  |  |
| собственное профессиональное и | − | точность, адекватность применения современной научной |
| личностное развитие |  |  | профессиональной терминологии. |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **ОК 04.** |  |  | − | эффективность участия в деловом общении для решения деловых |
| Работать в коллективе и команде, |  | задач; |  |  |  |  |
| эффективно взаимодействовать с | − | оптимальность планирования профессиональной деятельность. |
| коллегами, руководством, |  |  |  |  |  |  |
| клиентами |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК. 05** |  |  | − | грамотность устного и письменного изложения своих | мыслей по |
| Осуществлять устную и |  | профессиональной тематике на государственном языке; |  |
| письменную коммуникацию на | − | толерантность поведения в рабочем коллективе. |  |  |
| государственном языке с учетом |  |  |  |  |  |  |
| особенностей социального и |  |  |  |  |  |  |
| культурного контекста |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 06.** |  |  | − | понимание значимости своей профессии. |  |  |
| Проявлять |  | гражданско- |  |  |  |  |  |  |
| патриотическую |  | позицию, |  |  |  |  |  |  |
| демонстрировать | осознанное |  |  |  |  |  |  |
| поведение | на | основе |  |  |  |  |  |  |
| традиционных | общечеловеческих |  |  |  |  |  |  |

**Промежуточная аттестация**:

экспертное наблюдение и оценка выполнения:

* выполнения заданий квалификационного экзамена по производственной практике;
* экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ценностей |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 07.** |  |  | − | точность соблюдения правил экологической безопасности при |  |
| Содействовать |  | сохранению |  | ведении профессиональной деятельности; |  |  |
| окружающей |  | среды, | − | эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. |  |
| ресурсосбережению, | эффективно |  |  |  |  |  |  |
| действовать | в | чрезвычайных |  |  |  |  |  |  |
| ситуациях |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК. 09** |  |  | − | адекватность, | применения | средств | информатизации | и |
| Использовать | информационные |  | информационных технологий для реализации профессиональной |
| технологии в | профессиональной |  | деятельности |  |  |  |  |
| деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 10.** |  |  | − | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных |
| Пользоваться | профессиональной |  | высказываний на известные профессиональные темы); |  |
| документацией |  | на | − | адекватность | применения | нормативной | документации | в |
| государственном и | иностранном |  | профессиональной деятельности; |  |  |  |
| языках |  |  | − | точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия |
|  |  |  |  | (текущие и планируемые); |  |  |  |

* правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

**4.1.Контроль работы студентов и отчётность**

По результатам практики руководителями практики от организации и от формируется аттестационный лист (приложение №1), содержащий сведения об уровне освоения студентов профессиональных компетенций, лист прохождения инструктажа по технике безопасности (приложение № 2), а так же характеристика (приложение №3) на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Во время производственной практики студентом ведется дневник практики (приложение №4), а так же заполняется бланк инструктажей по техники безопасности, охране труда и производственной санитарии (приложение №5). По результатам практики студент составляется отчет (приложение №6). В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Техникум устанавливает сроки сдачи отчета по производственной практике.

Производственная практика считается завершённой при условии наличия положительной характеристики от организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются студентом в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Студент, не прошедшие производственную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

По завершении производственной практики студентом представляется отчет, отражающий объем выполненных работ по разделам производственной практики, завизированный руководителями практики от предприятия и образовательного учреждения.

**Критерии оценки отчета по производственной практике** Во время сдачи отчета оценивается:

* характеристика от руководителя практики;
* средний балл за выполнение заданий по производственной практике;
* приобретенные навыки и умения при заполнении приемо-сдаточной документации;
* объем и качество выполненных работ;
	+ подробность описания отчета по практике.

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Требования к качеству** |

1. Отчет полностью соответствует установленным требованиям
2. Допущены несущественные отклонения от требований
3. Допущены существенные отклонения от требований
4. Отчет не соответствует установленным требованиям

Приложение 1

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

**ПРАКТИКИ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(Ф.И.О)

Студента \_\_\_ курса группы №\_\_\_\_\_ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**,** успешно прошел производственную практику по ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента видов и форм обслуживания в объёме 72 часов

* « \_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. по «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

на предприятии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

***Виды и качество выполнения работ***

(соответствуют или не соответствуют)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК по ПМ.01** | **Виды работ выполненных** | **Оценка работодателя** |
|  | **студентом** | **(Отлично, хорошо,** |
|  |  | **удовлетворительно)** |
| **ПК 1.1. Организовывать** |  |  |
| подготовку рабочих мест, |  |  |
| оборудования, сырья, |  |  |
| материалов для |  |  |
| приготовления |  |  |
| полуфабрикатов в |  |  |
| соответствии с инструкциями |  |  |
| и регламентами. |  |  |
|  |  |  |
| **ПК 1.2.** Осуществлять |  |  |
| обработку, подготовку |  |  |
| экзотических и редких видов |  |  |
| сырья: овощей, грибов, рыбы, |  |  |
| нерыбного водного сырья, |  |  |
| дичи. |  |  |
|  |  |  |
| **ПК 1.3.** Проводить |  |  |
| приготовление и подготовку к |  |  |
| реализации полуфабрикатов |  |  |
| для блюд, кулинарных |  |  |
| изделий сложного |  |  |
| ассортимента. |  |  |
|  |  |  |

**ПК 1.4.**Осуществлять

разработку, адаптацию

рецептур полуфабрикатов с

учетом потребностей

различных категорий

потребителей, видов и форм

обслуживания

**Характеристика профессиональной деятельности студента во время**

**производственной практики**:

***Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:***

ОК 1. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

м.п.

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

Приложение 2

**ЛИСТ ПРОХОЖДЕНИЯ ИНСТРУКТАЖА**

**ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Студент по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(ФИО студента)

* 1. Цель практики - приобретение студентом практического опыта по виду профессиональной деятельности:
	2. Место прохождения практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Срок прохождения практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Содержание инструктажа:
* инструктаж по охране труда, безопасной эксплуатации технологического оборудования;
* требования к пожарной безопасности.
	1. Дата проведения инструктажа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики (от предприятия)

м.п. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

(Ф.И.О)

(подпись)

Приложение 3

**Характеристика**

Студент ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(фамилия, имя, отчество)*

группы №\_\_\_\_\_\_\_\_ по программе подготовки специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент за время прохождения производственной практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(*наименование организации)*

с «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. по «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

выполнял работы согласно программе производственной практики. Во время прохождения практики показал следующие навыки:

Качество выполнения работ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(отличное, хорошее, удовлетворительное)*

Знание технологического процесса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(отличное, хорошее, удовлетворительное)*

Умение обращаться с оборудованием \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(умеет, не умеет)*

Соблюдение трудовой дисциплины \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(соблюдает, не соблюдает)*

Соблюдение техники безопасности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(соблюдает, не соблюдает)*

Соблюдение санитарных норм и правил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(соблюдает, не соблюдает)*

Заключение: студент показал \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(отличную, хорошую, удовлетворительную)*

подготовку по специальности поварское и кондитерское дело
Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись)* *(Ф.И.О)*

м.п.

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Приложение 4

**ДНЕВНИК**

по производственной практики

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Курс обучения\_\_\_№ группы\_\_\_\_\_\_\_ специальность 43.02.15 Поварское и

кондитерское дело

Место практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата прохождения с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

м.п.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Отработка тем программы** | **Кол-во** | **Виды и объем работ,** | **Оценка, подпись** |
|  |  | **час.** | **выполненных студентом во** | **руководителя** |
|  |  |  | **время практики** |  |
|  | Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и | 12 |  |  |
|  | соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных |  |  |  |
|  | ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на |  |  |  |
|  | сырье, продукты, материалы. Проверка товара по накладной в |  |  |  |
|  | соответствии заявке. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, | 12 |  |  |
|  | грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, |  |  |  |
|  | птицы, дичи в соответствии заказа. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов | 12 |  |  |
|  | и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного |  |  |  |
|  | ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), | 12 |  |  |
|  | порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, |  |  |  |
|  | транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, |  |  |  |
|  | полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных |  |  |  |
|  | продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по |  |  |  |
|  | безопасности обработанного сырья и готовой продукции. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности | 12 |  |  |
|  | оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно- |  |  |  |
|  | гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе | 12 |
| полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в |  |
| соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной |  |
| терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при |  |
| отпуске на вынос. |  |
|  |  |
| **Итого** | **72** |

**Примечание:**

* записи в дневнике должны соответствовать видам работ согласно рабочей программе практики;
* дневник студентом заполняется ежедневно, подписывается руководителем практики от предприятия (и или руководителем от учебного заведения);
* по окончании производственной практики дневник подписывает руководитель практики от предприятия, заверяется печатью;
* дневник практики - это основной документ трудовой и практической деятельности студента;

Приложение 5

**ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Прошел инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Вид инструктажа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО

МЕСТА

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инструктаж получил:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 6

**Отчёт**

по производственной практике

Выполнил студент \_\_\_ курса, группы\_\_\_\_ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Имя, отчество)

Проверил:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Имя, отчество)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | Приложение 7 |  |
|  |  |  |  | **График выхода на практику** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Дата** |  | **Отработанное время** |  | **Подпись** |  |
|  |  |  |  |  | **ответственного** |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **лица** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ИТОГО** |  |  |  | **72 часа** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **№** |  |  | **Содержание задания** |  |  |  |
|  | **п/п** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Общая характеристика предприятия. |  |  |  |
|  | 2 | Состав и назначение цехов для освоения ПМ. 01. Организация и ведение процессов |  |
|  |  | приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных |  |
|  |  | изделий сложного ассортимента видов и форм обслуживания |  |  |  |
|  | 3 | Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и |  |
|  |  | безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного |  |
|  |  | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с |  |
|  |  | инструкциями и регламентами |  |  |  |
|  | 4 | Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, |  |
|  |  | безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов |  |
|  |  | сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента |  |  |  |
|  | 5 | Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом |  |
|  |  | требований к безопасности |  |  |  |
|  | 6 | Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, |  |
|  |  | хранение и расхода продуктов. |  |  |  |
|  | 7 | К отчёту о практике по ПМ.01 студент оформляет фото-, видео-, материалы |  |
|  |  | подтверждающие практический опыт, полученный на практике. |  |  |  |
|  | 8 | Заключение. |  |  |  |  |  |