

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 01.01**

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ППССЗ)

Форма обучения

очная

очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020.

Рабочая программа производственной практики ПП 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Костикова И.М., преподаватель И.М.

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. И.М.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР М.Э.

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР А.А.

Воробьева А.А.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»

Н.П. Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.



Руководитель библиотечной системы М.Н.

Романова М.Н.

Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
 - 1.1. Область применения программы практики
 - 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении практики
 - 1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения
 - 1.4. Место практики в структуре образовательной программы
 - 1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики
 - 1.6. Место прохождения практики
- 2. Результаты освоения программы практики**
- 3. Структура и содержание практики**
- 4. Условия реализации программы практики**
 - 4.1. Требования к проведению практики
 - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
 - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса
- 5. Контроль и оценка результатов практики**
- 6. Аттестация по итогам практики**

1. Паспорт программы производственной практики

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении производственной практики являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПП. 01.01 является формирование умений и навыков обработки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Задачей производственной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в рамках профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП. 01.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», составляет 108 часов (3 недели)

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на II курсе, в 4 семестре.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год с _____ г. по _____ г.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
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.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

3. Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап	4 ч.	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.
2	Основной этап - производственный		
2.1	Организация технологического процесса приготовления п/ф из мяса и мясопродуктов для сложной кулинарной продукции.	36 ч.	<ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования мясного цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения мясного цеха технологическому процессу обработки мяса и субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - совершенствование навыков обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы. - приобретение практического опыта обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, поросячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка, рульки телячьей, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. - отработка навыков приготовления начинок для фарширования мяса; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
	Оценка качества мяса и субпродуктов. МКО мяса и субпродуктов. Приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции в ассортименте. Оценка качества п/ф.		
2.2	Организация технологического процесса приготовления п/ф из рыбного сырья, моллюсков и ракообразных для сложной кулинарной продукции	36 ч.	<ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования рыбного цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения рыбного цеха технологическому процессу обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - приобретение навыков обработки осетровой рыбы; - приобретение практического опыта обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы; - приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой,
	Оценка качества рыбного сырья, моллюсков и ракообразных.		
	МКО рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление п/ф для сложной		

	кулинарной продукции в ассортименте. Оценка качества п/ф.		фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного; - приготовления начинок для фарширования рыбы; -приобретение навыков обработки нерыбного водного сырья; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.
2.3	Организация технологического процесса приготовления п/ф из домашней птицы, дичи, гусиной и утиной печени; для сложной кулинарной продукции. Оценка качества домашней птицы, дичи и гусиной и утиной печени. МКО домашней птицы, дичи и гусиной и утиной печени. Приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. Оценка качества п/ф.	24 ч.	- определение типа технологического оборудования птицегольевого цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения птицегольевого цеха технологическому процессу обработки домашней птицы и дичи и приготовления полуфабрикатов из них; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - приобретение практического опыта обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени; - совершенствование навыков подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд; - фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета; - приготовление начинок для фарширования; подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи и гусиной и утиной печени для сложных блюд.
3	Защита отчета	2	Защита отчета по производственной практике.
4	Экзамен квалификационный	6	
	Итого:	108ч/3 недели	

4. Условия реализации программы производственной практики

4.1. Требования к проведению производственной практики

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

1. Продолжительность рабочего дня студентов:

- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, не связанной с выполнением производительного (физического) труда, составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста студентов;
- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, связанной с выполнением производительного (физического) труда на производственном объекте, составляет для студентов в возрасте от 15 до 16 лет не более 24 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ); в возрасте от 16 до 18 лет и старше - не более 36 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ)

2. В период прохождения производственной практики студент обязан:

- соблюдать требования безопасности и правила эксплуатации оборудования, использования инструментов и материалов, изложенные в технических паспортах, эксплуатационной, ремонтной и иной документации, разработанной организациями-изготовителями;
- следить за чистотой воздуха в помещении. При проветривании не допускать образования сквозняков;
- содержать рабочее место в порядке и чистоте;
- следить за исправностью оборудования, инструментов, блокировочных, включающих и выключающих устройств, сигнализации, электропроводки, штепсельных вилок, розеток и заземления.

Для предотвращения аварийных ситуаций и производственных травм запрещается:

- работать при недостаточном освещении и при одном местном освещении;
- курить в помещениях;
- прикасаться к оголенным электропроводам;
- работать на неисправном оборудовании;
- оставлять без присмотра электронагревательные приборы;
- использовать электронагревательные приборы с открытой спиралью.

3. Требования к знаниям, умениям и первоначальному практическому опыту студента перед началом практики: студенты, направляемые на производственную практику в предприятия питания должны обладать знаниями и умениями полученными студентами на теоретических и практических занятиях, а первоначальный практический опыт – на лабораторных работах по МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

4. Обязанности руководителей практики:

От колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ и с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практик;

- разрабатывают и согласовывают с организациями программы практик, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практиками;
- контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

От предприятия:

- совместно с руководителем практики от колледжа организывает и контролирует прохождение практики студентами в соответствии с составленной учебной программой и календарными планами;
- обеспечивает качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности, личной и производственной санитарии и гигиене;
- контролирует соблюдение трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка предприятия, сообщает о случаях нарушения студентами руководителю практики от колледжа;
- предоставляет студентам возможность пользоваться нормативно-технологической документацией предприятия;
- оказывает помощь в подборе материала для написания дневника-отчета о прохождении практики;
- по окончании практики даёт краткий отзыв о студенте, отразив в нем его отношение к порученным заданиям, степень усвоения учебной программы, дисциплинированность, творческие и организаторские способности, фактическое время работы студента (по табелю).

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики на предприятиях питания предполагает наличие заготовочных цехов, производственного оборудования, кухонной посуды и инвентаря:

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Мясной цех	МИМ-250(машина измельчающая мясо); Холодильники; Весы; Производственные столы; Раковины; Производственные ванны;	Ножи поварской тройки и доски разделочные с маркировкой «МС», лотки, противни, ножи обвалочные, нож-секач, мусат, игла шпиговальная, молоточек для отбивания мяса, лотки, посуда для укладывания п/ф, лопатки для формирования изделий.
Рыбный цех	Стеллажи. РО-1 (электрический скребок); МИМ-250(машина измельчающая мясо) Холодильный шкаф; Весы; Производственные столы;	Доска разделочная с маркировкой «РС», доска разделочная с маркировкой «Сельдь» рыбочистки ручные, нож-скребок для потрошения рыбы, нож средний поварской тройки, игла поварская, шпажки, ножницы, лопатки для

	Раковины; Производственные ванны; Стеллажи.	формирования изделий, лотки.
Птицегольевой цех	МИМ-250(машина измельчающая мясо); Газовый опальный горн или газовая горелка; Холодильник; Весы; Производственные столы; Раковины; Производственные ванны; Стеллажи.	Ножи, пинцет для обработки птицы, ножницы секаторы, игла шпиговальная, молоточек для отбивания мяса, лотки, посуда для укладывания п/ф, лопатки для формирования изделий, игла с ниткой для заправки птицы.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», учебник для студентов учреждений СПО – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г. – 192 стр.

Дополнительные источники:

1. Шильман Л.З «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие для студентов СПО; - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 192 стр. (Индустрия питания).

Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // URL: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: //URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издаётся с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издаётся с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издаётся с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms>

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов производственной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник производственной практики.

По окончании производственной практики студенты представляют отчёт с фотоматериалами и аттестационный лист (требования по оформлению отчёта даны в задании на производственную практику).

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от филиала и организации в процессе выполнения обучающимися производственных заданий.

Результаты обучения	Методы оценки	Критерии оценок
практический опыт:		
ПО. 1 - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 2 - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 3 - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 4 - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 5 - контроля качества и безопасности подготовленного мяса,	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета</i>	От 2 до 5 баллов

рыбы и домашней птицы;	<i>по производственной практике</i>	
Умения:		
У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - проводить расчеты по формулам;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Методы оценки	Критерии оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка результатов самостоятельной работы Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений во время выполнения заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки использования	От 2 до 5 баллов

профессионального и личностного развития.	информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.	От 2 до 5 баллов
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.		

6. Аттестация по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта, обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики. Аттестация проходит в форме защиты отчётов по производственной практике и оценочных материалов для оценки общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики. На защиту отчёта приглашается заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватель спец. дисциплин, читавший курс МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», мастер производственного обучения и представитель от работодателя.

К аттестации по производственной практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Приложение 1

Филиал ГБОУ ВО МО

«Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Задание на производственную практику

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ПП 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Студенту (ке) группы 79, 2-го курса

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вид практики: производственная

Срок: с _____ 20__ г. до _____ 20__ г.

Цель: Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта организации технологического процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

При прохождении производственной практики Вам необходимо охватить следующие вопросы:

Виды работ:

1. Организация подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.

3. Изготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.
4. Проведение контроля качества и безопасности подготовленного мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени.

По окончании производственной практики Вам необходимо предоставить аттестационный лист с характеристикой о прохождении практики с оценкой руководителя практики и отчет по практике. Отчетная работа по производственной практике оформляется в папке с файлами по видам работ и должна быть выполнена на одной стороне листа формата А-4, соответствовать стандартным требованиям оформления, объем работы должен составлять 8-10 страниц печатного текста, шрифтом TimesNewRoman14, с расстоянием между строк в 1.5 интервала.

Содержание отчетной работы должна содержать:

1. Титульный лист.
2. Задание на практику.
3. Введение (место практики, вид практики, цель, задачи, приобретаемые ПК)
4. Основная часть (организация работы заготовочных цехов предприятия, виды работ, последовательность технологических операций, требования к качеству выполненной работы и фотографии выполненной работы)
5. Заключение (сделать основные выводы по результатам практики, спрогнозировать дальнейшее приобретение практического опыта).
6. Список используемой литературы.

Приложение 1 «Меню предприятия питания»

Приложение 2 «Дневник прохождения производственной практики»

Задание выдано « ____ » _____ 20__ года

Срок сдачи отчета « ____ » _____ 20__ года

Тьютор _____ Чуклин В.А.

Задание получил « ____ » _____ 20__ года. _____

Председатель ПЦК _____ Костикова И.М.

Приложение 2

Аттестационный лист по производственной практике

Обучающийся (аяся) 2 курса группы № 79 по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошёл(а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ПП 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Срок прохождения производственной практики: с _____ г. по _____ г. в объёме 108 часов

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Виды и объем работ, выполняемых студентами во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями работодателей (оценка)
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	<ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования мясного цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения мясного цеха технологическому процессу обработки мяса и субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них; 	

<p>продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - совершенствование навыков обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы. - приобретение практического опыта обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, поросячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка, рульки телячьей, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. - отработка навыков приготовления начинок для фарширования мяса; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. 	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования рыбного цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения рыбного цеха технологическому процессу обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - приобретение навыков обработки осетровой рыбы; - приобретение практического опыта обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы; - приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой, фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного; - приготовления начинок для фарширования рыбы; -приобретение навыков обработки нерыбного водного сырья; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; 	

	- изучение способов минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования птицеполюевого цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения птицеполюевого цеха технологическому процессу обработки домашней птицы и дичи и приготовления полуфабрикатов из них; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - приобретение практического опыта обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени; - совершенствование навыков подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд; - фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета; - приготовление начинок для фарширования; подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени; - выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи и гусиной и утиной печени для сложных блюд. 	

Общие компетенции	Вид деятельности	Освоил / не освоил
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Освоил/ не освоил
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Освоил / не освоил
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Освоил / не освоил
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Освоил / не освоил

ОК 5	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Освоил / не освоил
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Освоил / не освоил
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Освоил / не освоил
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Освоил / не освоил
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Освоил / не освоил

Характеристика производственной деятельности обучающегося во время производственной практики: _____

Заключение: аттестуемый (ая) продемонстрировал (а)/ не продемонстрировал(а) владение профессиональными и общими компетенциями: _____

Дата «__» _____ 20__ г.
М.П.

Подпись руководителя практики

Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

Ф.И.О. должность

Приложение 3

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

ДНЕВНИК

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции

ПП.01.01 Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции

Студент _____ / _____ /

ФИО

подпись

Группа 79

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от колледжа
должность, ФИО

Тьютор, Чуклин Виктор Александрович

от организации

должность, ФИО

Срок прохождения практики: с _____ г. по _____ г. в объеме 108 часов

г. о. Лыткарино 2019г.

Дата	Выполняемая работа	Кол-во часов	Отметка о выполнении	Подпись руководителя от организации
	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.	4		
	Организация и приготовление крупнокусковых, порционных п/ф из мяса	12		
	Организация и приготовление мелкокусковых п/ф из мяса и п/ф из кнельной и котлетной массы	12		
	Организация, обработка субпродуктов и приготовление п/ф	12		
	Организация и обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом	12		
	Организация и приготовление п/ф из рыбы. Приготовление начинок для фарширования	12		
	Организация и приготовление кнельной и котлетной массы и п/ф из неё	6		
	Организация и приготовление п/ф из нерыбного водного сырья	6		
	Организация и приготовление п/ф из с/х птицы	12		
	Организация и приготовление мелкокусковых п/ф и приготовление п/ф из котлетной массы	12		
	Защита отчета	2		
	Экзамен квалификационный	6		

19. Укажите кулинарное использование окорока из свинины.
20. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.
21. Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?
22. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.
23. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.
24. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?
25. Почему не допускается размораживание мяса в воде?
26. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?
27. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?
28. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада.
29. Какие части мяса используют для приготовления буженины?
30. Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной.
31. Какие фарши используют для фарширования грудинки?
32. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования.
33. Как подготовить поросенка для фарширования?
34. Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти.
35. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?
36. В каком виде поступает рыба на предприятия питания?
37. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы.
38. В каких условиях хранят охлажденную рыбу?
39. Каким способом оттаивают замороженную рыбу?
40. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании комбинированным способом.
41. Какое количество соли добавляют на 1 л воды при оттаивании рыбы?
42. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе.
43. Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?
44. К каким рыбам по содержанию жира относится угорь?
45. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде.
46. Используют ли рыбу, разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы?
47. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы применять 25—30% вареной рыбы?
48. Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца?
49. В каких целях в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?
50. Укажите вид панировки для приготовления тельного.
51. Какую форму имеет полуфабрикат «тельное»?
52. Какое филе используется для приготовления зраз донских?
53. На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы?
54. Как размораживают домашнюю птицу?
55. Почему ценятся блюда из филе птицы?
56. В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица?
57. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?
58. В каких целях полуфабрикат «Котлеты фаршированные из филе птицы» панируют дважды?
59. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?
60. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?
61. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.
62. Назовите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

Шкала оценки некоторых общих компетенций
(метод – экспертная оценка при прохождении практики)

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ	ШКАЛА ОЦЕНКИ		
		освоена	Частично освоена	не освоена
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии: • через портфолио студента; • общение в ходе практики.	Убедительно и эмоционально доказывает ценность будущей профессии.	Демонстрирует интерес к будущей профессии, доказательств не приводит.	Выказывает равнодушие или негативное отношение к будущей профессии.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные.	Находит требуемую информацию, использует более одного источника информации.	Находит требуемую информацию, использует только один источник информации.	Не выполняет задания по поиску информации.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие в командах организации (другими обучающимися, руководителями), преподавателями в ходе обучения; умение работать в группе.	Находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), не провоцирует (или разрешает) конфликтные ситуации.	Находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), теряется в конфликтной ситуации (или провоцирует ее).	Не находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями) и (или) провоцирует конфликтные ситуации.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельный, профессионально-ориентированный набор тематик творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.д.).	Самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, связанных с повышением своей квалификации.	Самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, но связывает ее с повышением своей квалификации.	Не выбирает самостоятельно тематику творческих заданий (творчества).

Общие компетенции ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 7, ОК 9 оцениваются на экзамене квалификационном в процессе представления и защиты портфолио студентом.