

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



Савельева О.Г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной
продукции
название профессионального модуля

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ППСЗ)

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, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Костикова И.М., преподаватель

[подпись]

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

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

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М.

[подпись]

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

[подпись]

Александрова М.О.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андреанова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

[подпись]

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

Приложения (задание на производственную практику, дневник производственной практики, аттестационный лист, характеристика, фонд оценочных средств)

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 сложной горячейкулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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. 03.01 является формирование умений, навыков и приобретение практического опыта организации приготовления и приготовление сложной горячей 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. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячейкулинарной продукции» должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в рамках профессионального модуля ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП 03.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», составляет 216 часов (6 недель).

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 III курсе, в 6 семестре.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год с « » 20 г. по « » 20 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. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

3. Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап	2 ч.	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.
2	Основной этап - производственный		
2.1	Организация приготовления и приготовление сложных супов, выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой	40 ч.	<ul style="list-style-type: none"> - работа на современном оборудовании и соблюдение технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; - выполнение работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; - эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности; - приобретение практического опыта приготовления сложных супов; - выявление и устранение возможных дефектов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении сложных супов.
2.2	Организация приготовления и приготовление сложных горячих соусов, выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой	40 ч.	<ul style="list-style-type: none"> - работа на современном оборудовании и соблюдение технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; - выполнение работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; - эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности; - приобретение практического опыта приготовления сложных горячих соусов; - выявление и устранение возможных дефектов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении горячих соусов.
2.3	Организация приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой	40 ч.	<ul style="list-style-type: none"> - работа на современном оборудовании и соблюдение технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; - выполнение работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; - эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности; - приобретение практического опыта приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - выявление и устранение возможных дефектов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

2.4	Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой	86 ч.	<ul style="list-style-type: none"> - работа на современном оборудовании и соблюдение технологии приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; - выполнение работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; - эксплуатация оборудования с соблюдением правил безопасности; - приобретение практического опыта приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выявление и устранение возможных дефектов; - изучение способов минимизации отходов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3	Экспериментальный этап (включён в основной этап)		<p>Выполнение производственных заданий.</p> <p>Участие в решении конкретных профессиональных задач.</p> <p>Сбор, обработка и систематизация фактического материала.</p>
4	Защита отчёта	2 ч.	Защита отчета по производственной практике.
5	Экзамен квалификационный	6 ч.	
	Итого:	216ч/6 недель	

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 03.01 «Технология приготовления сложной горячей 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 таблице).

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)
Горячий цех	Холодильники; Электрические плиты; Жарочные шкафы; Фритюрницы; Весы; Производственные столы; Раковины; Средства малой механизации	Ножи (гастрономические: для нарезки ветчины, масла, сыра, колбасы; нож-вилка; фигурные; поварской тройки) Разделочные доски Приспособления для раскладывания Наплитная посуда используемая для варки, припускания и тушения; Наплитная посуда используемая для жарения; Различный инвентарь: сита, шумовки, черпаки и т.д.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные 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).

Дополнительные источники:

1. Корнеева Н.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс] : Электронное приложение для профессионального модуля "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы" по профессии "Повар, кондитер" / Н. В. Корнеева. - М. : Академия-Медиа, 2014г.

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 (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<i>практический опыт:</i>		
ПО. 1 - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 2 - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 3 - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 4 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 5 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
<i>умения:</i>		
У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов

У. 2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	<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 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	<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 приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	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.	- рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений во время выполнения заданий	От 2 до 5 баллов

	деятельности.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций; 	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, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; -результативность информационного поиска в решении профессиональных задач. 	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> -рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности; - качество владения ИКТ. 	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.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; -проявление коммуникабельности; -наличие лидерских качеств. 	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.	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу 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,	<ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и 	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании	От 2 до 5 баллов

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	личностного развития; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.	при выполнении профессиональных заданий	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
Вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
Профессиональные компетенции			
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента супов; - организация технологического процесса приготовления супов; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - сервировка и оформление супов при отпуске; - контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; - органолептическая оценка качество продуктов для приготовления супов; - проведение расчетов по формулам; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов; - выбор различных способов и приемов приготовления; - выбор температурных режимов при подаче и хранении супов. 	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Экзамен квалификационный по профессиональном у модулю.	От 2 до 5 баллов
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента соусов; - выбор ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - организация технологического процесса приготовления соусов; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; 		

	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность подбора горячих соусов к различным группам блюд; - контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; - органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов; - проведение расчетов по формулам; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении соусов; - выбор различных способов и приемов приготовления; - выбор оптимального температурного режима при подаче и хранении соусов. 		
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра; - организация технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - сервировка и оформление блюд из овощей, грибов и сыра; - контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; - органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - проведение расчетов по формулам; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра; - выбор различных способов и приемов приготовления; - выбор оптимального температурного режима при подаче и хранении блюд из 		

	овощей, грибов и сыра.		
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - правильность подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; - органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - проведение расчетов по формулам; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбор оптимального температурного режима при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 		

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 03.01 «Технология приготовления сложной горячей 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).

Филиал ГБОУ ВО МО
«Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Задание на производственную практику

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПП 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Студенту (ке) группы 79, 3-го курса

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вид практики: производственная

Срок: с _____ г. по _____ г.

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

При прохождении производственной практики Вам необходимо выполнить следующие виды работ:

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
5. Выявлять и устранять возможные дефекты сложной горячей кулинарной продукции.

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 горячего цеха 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 «Бракеражный журнал»

Задание выдано «_____» _____ 20 ____ года

Срок сдачи отчета «_____» _____ 20 ____ года

Тьютор _____ Чуклин В.А.

Задание получил «_____» _____ 20 ____ года. _____

Председатель ПЦК _____ Костикова И.М.

Аттестационный лист по производственной практике

Обучающийся (аяся) 3 курса группы № 79 по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошёл(а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПП 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Срок прохождения производственной практики: с _____ г. по _____ г. в объёме 216 часов

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Виды и объём работ, выполняемых студентами во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями работодателей (оценка)
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования горячего цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения горячего цеха технологическому процессу приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - разработка ассортимента супов сложного приготовления; - приготовление супов сложного приготовления; - выявление и устранение возможных дефектов сложной горячей кулинарной продукции; 	
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования горячего цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения горячего цеха технологическому процессу приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - разработка ассортимента соусов сложного приготовления и их приготовление; - выявление и устранение возможных дефектов сложной горячей кулинарной продукции; 	

<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования горячего цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения горячего цеха технологическому процессу приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра и их приготовление; - выявление и устранение возможных дефектов сложной горячей кулинарной продукции; 	
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования горячего цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения горячего цеха технологическому процессу приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и с/х птицы и их приготовление; - выявление и устранение возможных дефектов сложной горячей кулинарной продукции. 	

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 личностного 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	Освоил / не освоил

	личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Освоил / не освоил

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

Филиал ГБОУ ВО МО «Университет «Дубна»-Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж.

**ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Студент(ка)гр.79**

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Время прохождения практики с _____ 20 ____ г. по _____ 20 ____ г.

Место прохождения практики _____

Фамилия и занимаемая должность руководителя практики: _____

Дата	Краткое содержание выполняемой работы	Как выполнялась работа (самостоятельно или путем наблюдения) Оценка качества выполненной работы, замечания	Подпись непосредственного руководителя (оценка, печать)

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование практики: Производственная

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(ая) в Филиале государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж на 3 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячейкулинарной продукции» в объёме 216 часов, 6 недель с 20 г по 20 г. в организации

наименовании организации, юридический адрес

Показатели выполнения производственных заданий

Уровень теоретической подготовки

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива _____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности _____

Особые замечание и предложения руководителю практики _____

В ходе практики обучающимся освоены следующие компетенции:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уровень освоения (по 5 бальной системе)
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 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	

Оценка практики

_____ (отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики
от организации

_____ МП., должность, Ф.И.О.

/ _____ /
подпись

Оценочные материалы для дифференцированного зачёта

1. Каково значение супов в питании человека?
2. Каков ассортимент и технология приготовления жидких солянок?
3. Какова общая схема приготовления пюреобразных супов?
4. Каковы ассортимент и технология приготовления супов-пюре из растительных продуктов?
5. Каковы ассортимент и технология приготовления супов-пюре из животных продуктов?
6. Какова технология приготовления супов-бисков?
7. Какова технология приготовления прозрачных бульонов? С какими гарнирами их подают?
8. Каковы ассортимент и технология приготовления окрошек?
9. Какова технология приготовления свекольника, ботвиньи?
10. Какова технология приготовления щей зелёных, холодного борща?
11. Каково значение соусов в питании человека?
12. Как классифицируют соусы?
13. Каковы ассортимент, технология и назначение производных соуса красного основного?
14. Каковы ассортимент, технология и назначение производных мясного белого соуса?
15. Какова технология приготовления грибного соуса? Перечислите ассортимент и назначение производных грибного соуса.
16. Каковы ассортимент и технология приготовления овощей, жареных с небольшим количеством жира?
17. Каковы ассортимент и технология приготовления овощей, жареных во фритюре?
18. Как готовят котлеты и крокеты картофельные?
19. Каковы ассортимент и технология приготовления запечённых фаршированных овощей?
20. Каковы ассортимент и технология приготовления запеканок из овощей?
21. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы, жаренных во фритюре?
22. Какова технология жаренья рыбы в жарочных шкафах и на открытом огне?
23. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из тушёной рыбы?
24. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из запечённой рыбы?
25. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из ракообразных?
26. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из двухстворчатых моллюсков?
27. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из головоногих?
28. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из трепангов?
29. Каково значение блюд из мяса и мясопродуктов в питании человека?
30. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, жареного крупным куском?
31. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, жареного порционными и мелкими кусками?
32. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из запечённого мяса?
33. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из жареной и запечённой 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 студенческих организациях (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), терпя 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.