

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

Согласовано


«08» 08 2019г



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Е.П. Стародубцев
« » 20 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебная практика
по профессиональному модулю
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Профессии: 43.01.09. Повар, кондитер
(код, наименование)

Уровень подготовки: базовый
33.011.00.02 Повар 4 уровень квалификации
(наименование квалификации по базовой подготовке)

Форма обучения: **очная**

Разработали: мастер производственного обучения Саблина Ольга Геннадьевна

Рассмотрено и одобрено

на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от «28» августа 2019 года

Председатель предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин сферы обслуживания

 Трушина Т.Ю.

1 Паспорт программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики по профессиональному модулю **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело» в части освоения квалификации: 33.011.00.02 Повар 4 уровень квалификации и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

1.2 Цели практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

Умения:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

Стандарт WorldSkills по компетенции «Поварское дело»	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
<ul style="list-style-type: none"> - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); - хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; - обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; - использовать производственные инструменты; - соблюдать правила и нормы по охране труда, 		<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических

<p>технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать маркировку ингредиентов; - определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; - правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; - демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; - подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; - производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; - нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; - подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; - подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; 		<p>свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
---	--	--

1.3 Формы контроля

По учебной практике предусмотрен контроль в форме зачета
 Результаты прохождения практики обучающимися, учитываются при итоговой аттестации.

1.4 Количество часов на освоение программы практики

Учебная практика рассчитана на 108 часа (18 недель).

1.5 Условия организации практики

Учебная практика может быть организована в учебной мастерской образовательной организации и предприятиях общественного питания города.

2 План и содержание практики

Наименование профессионального модуля , тем	Тема учебной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
Раздел модуля 1 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	урок:246 Ознакомление с предприятием общественного питания, организация цехов; организация рабочих мест.	Знакомство учащихся с рабочим местом повара, требованиями по организации работы, безопасностью труда, основами санитарии и личной гигиеной. Приготовление и подача готовых полуфабрикатов. Условия организации рабочего места для обработки полуфабрикатов, санитарные правила и условия хранения, сроки реализации готовой продукции.	6
Раздел модуля 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			102
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов			18
	урок:247 Оценка качества, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов	Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). Форма нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование.	6
	урок:248 Оценка качества, обработка и нарезка капустных, луковых, плодовых овощей	Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). Форма нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от	6

		потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь	
	урок:249 Подготовка к фаршированию белокочанной капусты, приготовление голубцов, шницеля, капустных шариков. Подготовка к фаршированию перца, баклажан	Освоение приемов нарезки вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей и грибов. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	6
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья			12
	урок:250 Размораживание и вымачивание рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом.	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, подготовки к реализации. Освоение приемов размораживания мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	6
	урок: 251 Обработка рыбы для использования в целом и пластованном виде	Знакомство учащихся с рабочим местом повара, требованиями по организации работы, безопасностью труда, основами санитарии и личной гигиеной. Обрабатывать различными методами рыбу. Хранить обработанную рыбу, и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде	6
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы			18

	урок: 252 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения и запекания	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы.	6
	урок: 253 Приготовление порционных кусков из обработанной рыбы: стейки «кругляши», «медальон», «бабочка», рулетки	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Освоение приемов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанной рыбы и нерыбного водного сырья.	6
	урок: 254 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Освоение приемов хранения обработанной рыбы, и полуфабрикаты из неё в охлажденном и замороженном виде. Освоение приемов порционирования обработанной рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из неё. Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	6
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов			6
	урок: 255 Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов	Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовки к реализации. Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	6
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных			18

продуктов			
	урок: 256 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Хранить обработанное мясо из говядины и полуфабрикатов из него в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.	6
	урок: 257 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины, телятины	Готовить полуфабрикаты из мяса свинины, баранины, телятины, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Хранить обработанное мясо свинины, баранины, телятины и полуфабрикатов из него в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	урок: 258 Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика			12
	урок: 259 Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса домашней птицы, кролика	Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: филе, окорочка, крылья, голень, субпродукты и их использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.	6
	урок: 260 Заправка тушек домашней птицы, подготовка к последующей тепловой обработке	Освоение приемов проведения заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовки к последующей тепловой обработке.	6
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика			18

	урок: 261 Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы	Освоение приемов приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	6
	урок: 262 Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из кролика	Освоение приемов приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из кролика.	6
	урок: 263 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Зачет:	Освоение приемов хранения обработанной мяса, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Освоение приемов порционирования обработанного мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них.	4 2
		Итого:	108

3. Критерии оценки

По результатам учебной практики обучающиеся сдают зачет.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья(вручную и в 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его 	

<p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время
--	--

	<p>работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий;</p>

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении 	

<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационной деятельности для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

4 Информационное обеспечение практики

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс].
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
7. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2012.
8. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.(в новой ред. 2012)
9. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
10. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. –336с.
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с. 23.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

Интернет-источники:

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.creative-chef.ru/>

- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>

5 Методические указания по прохождению практики (разрабатываются для всех видов практики)

5.1 Содержание практики

№ п/п	Вид работ	Формируемые профессиональные компетенции	Формируемые общие компетенции
246	Ознакомление с предприятием общественного питания, организация цехов; организация рабочих мест.	ПК 1.1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
247	Оценка качества, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов	ПК 1.1 ПК 1.2.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
248	Оценка качества, обработка и нарезка капустных, луковых, плодовых овощей	ПК 1.1 ПК 1.2.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
249	Подготовка к фаршированию белокочанной капусты, приготовление голубцов, шницеля, капустных шариков. Подготовка к фаршированию перца, баклажан	ПК 1.1 ПК 1.2.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
250	Размораживание и вымачивание рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом.	ПК 1.1 ПК 1.2.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
251	Обработка рыбы для использования в целом и пластованном виде	ПК 1.1 ПК 1.2.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
252	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения и запекания	ПК 1.1 ПК 1.3.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
253	Приготовление порционных кусков из обработанной рыбы: стейки «кругляши», «медальон», «бабочка», рулетики	ПК 1.1 ПК 1.3.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
254	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	ПК 1.1 ПК 1.3.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
255	Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов	ПК 1.1 ПК 1.4.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
256	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	ПК 1.1 ПК 1.4.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
257	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины, телятины	ПК 1.1 ПК 1.4.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
258	Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее	ПК 1.1 ПК 1.4.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
259	Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса домашней птицы, кролика	ПК 1.1 ПК 1.4.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10

260	Заправка тушек домашней птицы, подготовка к последующей тепловой обработке	ПК 1.1 ПК 1.4.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
261	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы	ПК 1.1 ПК 1.4.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
262	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из кролика	ПК 1.1 ПК 1.4.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
263	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Зачет:	ПК 1.1 ПК 1.4.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Итого: 108ч		

В период прохождения учебной практики студент-практикант должен уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

5.2 Требования к оформлению отчета

5.2.1 В ходе учебной практики обучающиеся ведут дневник. Дневник практики является основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение студентом практики.

Требования к ведению Дневника по производственной практике:

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

Структура Дневника производственной практике:

- Форма дневника (Приложение 1)
- Приложения (в качестве приложения к Дневнику практики обучающиеся

оформляют графические, аудио-, фото-, видео - материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике).

5.2.2 На протяжении всего периода работы в организации обучающийся должен в соответствии с программой практики собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ своему руководителю. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им, во время практики, работу.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся. Отчет обучающегося о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материалы.

Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

- Титульный лист;
- Договор на практику;
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Выводы;
- Список использованных источников;
- Приложения.

Оформление отчёта по учебной и производственной практике (приложение 2)

Титульный лист - это первая (заглавная) страница работы, на нем необходимо указать наименование вида производственной практики:

1. по профессии, указывается название профессионального модуля;

Договор на практику – юридический документ установленной формы, на основании которого техникум направляет обучающегося для прохождения практики на указанное в договоре предприятие. Договор должен быть оформлен в двух экземплярах, подписан директором техникума и руководителем предприятия по месту практики, заверен печатями. Один экземпляр договора остаётся на базе практики, второй – прилагается к отчёту студента.

Содержание. Перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

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

Основная часть Оформляется согласно темам предложенным в программе практики по профессиям техникума. Содержит исследование деятельности предприятия и анализ полученных результатов.

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

Выводы Раздел отчёта, в котором студент высказывает своё мнение о предприятии, об организации и эффективности практики в целом, социальной значимости своей будущей профессии. На основе изученного практического материала во время практики обучающемуся следует выявить как положительные, так и отрицательные стороны деятельности организации базы- практики, а также оценить степень соответствия уровня

знаний, полученных в техникуме, потребностям реальной работы. Формулировать их нужно кратко и чётко. В конце заключения ставится дата сдачи отчёта и подпись автора.

Список использованных источников начинается с перечня нормативно-правовых документов. За ними располагаются методические и учебные пособия, периодические издания, адреса веб-сайтов. Все источники перечисляются в алфавитном порядке, иностранные материалы следуют после русских. Минимальное количество источников – 5.

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

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

Объём отчёта по производственной практике по профилю специальности – от 4 до 5 страниц, (без учёта приложений).

К отчёту прилагаются:

- Дневник по производственной практике;
- Характеристика от предприятия, заверенная подписью руководителя и печатью организации;

- Аттестационный лист

5.2.3 .Целью оценки по производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

Формирование аттестационного листа осуществляют совместно руководитель практики от техникума и от организации.

Форма аттестационного листа (Приложение 3).

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

- полнота и качество выполнения программы практики, отношение обучающегося к выполнению заданий, полученных в период практики, оценка результатов практики обучающимся;

- проявленные обучающимся профессиональные и личные качества;

- выводы о профессиональной пригодности обучающегося.

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

Форма характеристики (Приложение 4,5)

5.2.5 Оформление теста отчета по учебной практике

Отчет по производственной практике оформляют с использованием средств, которые предоставляются текстовым процессором MS Word (различными версиями) и распечатывают на принтере с хорошим качеством печати.

1. Титульный лист

Титульный лист набирается в текстовом процессоре MS Word. Форма титульного листа приведена в приложении 3

2. Содержание

Заголовок СОДЕРЖАНИЕ пишется прописными буквами и выравнивается по центру строки.

Заголовки одинаковых степеней рубрикации необходимо располагать друг под другом. Заголовки каждой последующей ступени следует смещать вправо относительно заголовков предыдущей. Напротив каждого заголовка ставят номер начальной страницы. Строка заголовка связывается с номером страницы отточием (рядом точек). Названия разделов, введение, заключение, библиографический список и приложения пишутся прописными буквами.

3. Заголовки

Текст разбивается на разделы, подразделы. Они должны иметь названия, четко и кратко отражающие их содержание. Разделы нумеруются по порядку арабскими цифрами. Подразделы нумеруются в пределах каждого раздела. Их номера состоят из номера раздела и порядкового номера, отделенного от номера раздела точкой, слова «раздел» и «подраздел» не пишутся.

Пояснительная записка, заключение, библиографический список и приложения не нумеруются.

Заголовки следует располагать по центру строки – без точки в конце и без переносов, печатать прописными буквами, не подчеркивать. Если заголовок не помещается в строке, то при разбивке его следует учитывать смысловую и логическую связь.

Заголовки разделов и подразделов следует отделять от основного текста тремя межстрочными интервалами. Такое же расстояние выдерживается между заголовками разделов и подразделов. Интервал между строчками заголовка – одинарный.

Каждый раздел, введение, заключение, библиографический список, приложения начинаются с новой страницы.

4. Оформление текста отчета по производственной практике

Текст должен располагаться на одной стороне листа бумаги формата А4 (210.297 мм), иметь книжную ориентацию для основного текста, и альбомную, если это необходимо, – для размещения схем, рисунков, таблиц и т.п.

Для страниц с книжной ориентацией рекомендуется устанавливать следующие размеры полей:

- верхнее – 2 см,
- нижнее – 2,5 см,
- левое – 2,5 см,
- правое – 1,6 см.

Для страниц с альбомной ориентацией рекомендуется устанавливать следующие размеры полей:

- верхнее – 2,5 см,
- нижнее – 1,6 см,
- левое – 2,5 см,
- правое – 2 см.

Для ввода (и форматирования) текста используют:

- шрифт – Times New Roman,
- размер – 14 п,
- межстрочный интервал – полуторный,
- способ выравнивания – по ширине для основного текста (для заголовков, списков и других элементов текста можно выбирать другие способы выравнивания, например, заголовки можно размещать по центру),

- начертание – обычное,

- отступ первой строки (абзацный отступ) – 1 см.

Для выделения заголовков, ключевых понятий допускается использование других

способов начертания (курсив, полужирное).

В тексте следует использовать автоматическую расстановку переносов.

Кавычки в тексте оформляются единообразно (либо « », либо “ ”).

Инициалы нельзя отрывать от фамилии и всегда следует размещать перед фамилией (исключением являются библиографические списки, внутритекстовые и подстрочные примечания, в которых инициалы стоят всегда после фамилии).

5. Таблицы и иллюстрации

В отчете по производственной практике можно использовать таблицы, которые помогают систематизировать, структурировать и наглядно представлять материалы.

Ссылка на таблицу в тексте обязательна. Таблицу следует располагать в тексте лишь после её упоминания.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, рисунки) также следует располагать в тексте после их первого упоминания, и на них обязательно должны быть ссылки.

Нумерация рисунков (таблиц) может быть сквозной по всей работе или осуществляться в пределах раздела, например, Рис. 1 или Рис. 1.1. Если в работе только одна иллюстрация (таблица) ее пронумеровать не следует.

6. Ссылки и сноски

Любое заимствование из литературного источника (цитирование, положение, формула, таблица, отсылка к другому изданию и т.п.) должно иметь ссылку.

Ссылки на таблицы, рисунки, приложения заключаются в круглые скобки.

При ссылке на использованный источник из библиографического списка рекомендуется сам источник в тексте работы не называть, а в квадратных скобках ставить номер, под которым он значится в списке. В необходимых случаях (обычно при использовании цифровых данных или цитаты) указываются и страницы. Например: [б, с. 4–5].

Допускается использование сноски (помещаемые внизу страницы примечания, библиографические ссылки, то есть комментарии, связанные с основным текстом знаком ссылки). Постраничные сноски могут нумероваться в пределах одной страницы или иметь сквозную нумерацию по тексту работы.

7. Нумерация страниц

В отчете по производственной практике осуществляется сквозная нумерация страниц, начиная с титульного листа.

Порядковый номер страницы следует ставить в середине верхнего поля страницы (на титульном листе, листе содержания номера страниц не ставятся). Первым пронумерованным листом должна быть третья страница. Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами.

8. Библиографический список

Элементы списка располагаются в следующем порядке:

1. Законодательные акты, директивные и нормативные материалы (законы РФ, указы президента, постановления правительства, важнейшие инструктивные документы общегосударственного уровня).

2. Статистические источники в хронологическом порядке (официальные сборники, сообщения, обзоры и др.).

3. Работы отечественных и зарубежных авторов (книги, монографии, брошюры и т.п.).

4. Периодические издания (газеты, журналы).

5. Электронные ресурсы.

9. Приложения

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. В правом верхнем углу пишется заголовок Приложение (с обязательным указанием номера, если приведено более одного приложения). Например, Приложение 1, Приложение 2.

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

ДНЕВНИК
учебной практики

**по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Фамилия

Имя

Отчество

Группа 215

Обучение очное

2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1) Ежедневный учёт выполнения работ
- 2) Приложения

№ п/п	Дата	Краткое содержание выполненных работ	Количество часов	Оценка выполненной работы	Подпись руководителя практики
1		Ознакомление с предприятием общественного питания, организация цехов; организация рабочих мест.	6		
2		Оценка качества, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов	6		
3		Оценка качества, обработка и нарезка капустных, луковых, плодовых овощей	6		
4		Подготовка к фаршированию белокочанной капусты, приготовление голубцов, шницеля, капустных шариков. Подготовка к фаршированию перца, баклажан	6		
5		Размораживание и вымачивание рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом.	6		
6		Обработка рыбы для использования в целом и пластованном виде	6		
7		Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения и запекания	6		
8		Приготовление порционных кусков из обработанной рыбы: стейки «кругляши», «медальон», «бабочка», рулетки	6		
9		Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6		
10		Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов	6		
11		Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	6		

12	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины, телятины	6		
13	Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее	6		
14	Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса домашней птицы, кролика	6		
15	Заправка тушек домашней птицы, подготовка к последующей тепловой обработке	6		
16	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы	6		
17	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из кролика	6		
18	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Зачет:	4 2		
	Итого:	108ч		

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой _____
учебной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики

от организации _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

М.П. « _____ » _____ 20__ г.

¹ В качестве приложения к Дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео - материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике).

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

Согласовано

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на учебную _____ практику
(указать этап практики)

Обучающемуся гр.№ _____
(№ группы, фамилия, имя, отчество студента)

Специальности (профессии) _____
(Код и наименование специальности)

Наименование практики _____
(наименование профессионального модуля)

Срок практики _____

Место прохождения практики: _____
(наименование предприятия)

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:

1. Изучить _____
2. Собрать данные _____
3. Выполнить _____
4. Описать _____
5. Сформировать отчет.

Руководитель практики от техникума _____
(подпись, Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

¹ Задание на практику согласовывает организация

**ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ОБУЧАЮЩЕ(ГО)СЯ II КУРСА 215 ГРУППЫ

ФИО _____
(полностью)

Я проходил(а) практику

в _____
(название организации), с 10 ноября 2018 г по 24 декабря 2018 г.

Руководитель практики от техникума: _____

Руководитель практики от организации

(должность, ФИО полностью, номер телефона).

Цель практики: освоить следующие виды профессиональной деятельности:
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Задачи практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

-приложить к отчету следующие документы

1. накладную на получение и отпуск продуктов
2. сертификат, подтверждающий качество продуктов (2-3)
3. проиллюстрировать отчет схемами, фотографиями (цеха, рабочих мест, изделий -6-8 шт).

От руководителя принимающей организации было получено индивидуальное задание: под руководством наставника изготавливать и оформлять блюда в соответствии с производственной программой предприятия общественного питания, принимать участие в бракераже полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.

Требования к оформлению отчета

Оптимальный объем отчета 4 – 5 страниц машинописного текста.

Отчет **подписывается обучающимся**, визируется руководителем практики от техникума и сдается на зачете вместе с дневником и характеристикой студента от организации. Зачет не ставится обучающимся, у которых отсутствует отчет, дневник по практике, **заверенный печатью организации, характеристика на бланке техникума.**

Тип предприятия общественного питания _____

1. На предприятии общественного питания имеются следующие производственные помещения по изготовлению полуфабрикатов мясных, рыбных, овощных :

Рабочие места овощного цеха оснащены следующим оборудованием:

А) механическое (перечислить)

Б) холодильное (перечислить)

В) Для приготовления п/физ овощей

Рабочие места мясного цеха оснащены следующим оборудованием:

А) механическое (перечислить)

Б) холодильное (перечислить)

В) Для приготовления п/физ мяса

Форма: _____

Выход _____

Размер _____

Маркировка _____

Упаковка _____

Качество п/ф

4. Оценка степени соответствия уровня знаний, полученных в техникуме, потребностям реальной работы. (напишите, хватило ли знаний и умений для выполнения учебно – производственных заданий на предприятиях общественного питания.)

Обучающийся _____

Ф.И.О. обучающегося

Руководитель практики от техникума _____

(подпись)

Аттестационный лист по учебной практике

Обучающийся _____,

ФИО

2 курса, группы 215, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер прошел учебную практику

в объеме 108 часа с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

в организации _____
(наименование организации, юридический адрес)

Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики согласно профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование профессиональной компетенции	Качественный уровень освоения компетенции*
ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
ПК1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	

Итоговая оценка _____ **

М.П. Подпись руководителя практики от организации _____ / _____

М.П. Подпись руководителя практики
от образовательной организации _____ / _____

Дата « _____ » _____ 20__ г

* При определении качественного уровня освоения профессиональной компетенции преподаватель использует следующую систему показателей:

- пороговый уровень освоения компетенции – предполагает наличие знаний у обучающегося по выполнению видов работ, предусмотренных тематическим планом программы практики;
- продвинутый уровень освоения компетенции – предполагает наличие умений у обучающегося, необходимых для выполнения видов работ, предусмотренных тематическим планом программы практики;
- высокий уровень освоения компетенции – предполагает сформированность практических навыков в соответствии с видами работ, предусмотренными тематическим планом программы практики.

** При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата. При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - пороговый уровень освоения компетенции;
- «4» - продвинутый уровень освоения компетенции;
- «5» - высокий уровень освоения компетенции.

**Характеристика руководителя учебной практики
на обучающегося по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
по освоению общих компетенций**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю
обучающийся _____

1. _____ способы решения задач профессиональной деятельности,
(выбирает, не выбирает)
применительно к различным контекстам
2. _____ поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой
(осуществляет, не осуществляет)
для выполнения задач профессиональной деятельности
3. _____ собственное профессиональное и личностное развитие
(планирует и реализует; не планирует и не реализует)
4. _____ в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с
(работает, не работает)
коллегами, руководством, клиентами
5. _____ устную и письменную коммуникацию на государственном
(осуществляет, не осуществляет)
языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
6. _____ гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
(проявляет, не проявляет)
осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
7. _____ сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
(содействует, не содействует)
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
8. _____ средства физической культуры для сохранения и укрепления
(использует, не использует)
здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание
необходимого уровня физической подготовленности
9. _____ профессиональной документацией на государственном
(пользуется, не пользуется)
и иностранном языке

Руководитель практики
от организации _____

подпись

расшифровка подписи

« ____ » _____ г.
МП.

**Характеристика
на обучающегося по освоению профессиональных компетенций
в период прохождения учебной практики**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

обучающийся _____
(ФИО)

При освоении профессиональных компетенций зарекомендовал (а) себя следующим образом:

При освоении ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами _____

При освоении ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика _____

При освоении ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья _____

При освоении ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика _____

« ____ » _____ г.

Руководитель практики от организации _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

М.П.
Руководитель практики от образовательной организации _____
подпись _____ расшифровка подписи _____