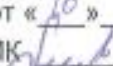
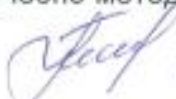




РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании методической комиссии
Механико–технологического отделения
Протокол № 7 от «10» 03 2020 г.
Председатель МК  С.Ю. Лаптев

УТВЕРЖДАЮ
Зам. начальника колледжа
по учебно-методической работе
 М.С. Агеева
16.03.2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Базовой подготовки

МО – 19.02.10.УП.РП

РАЗРАБОТЧИКИ	Преподаватели колледжа: Червяковская А.В., Жукова Е.С.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ВЕРСИЯ	V.1
ГОД РАЗРАБОТКИ	2020

Содержание

1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	3
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 4	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 5	29

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, в части освоения основного вида деятельности.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО (Приказ № 444 от 07.мая 2014 г.) и Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291, а также на основании Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. № 464, с единым тарифным квалификационным справочником (ЕТКС) в части освоения основных видов профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия: повар) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК) . Формы отчетных документов выполнения программы практики составлены в соответствии с рекомендациями ФИРО: «Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю» (ПРОЕКТ 17/02).

1.2. Цели и задачи учебной практики-требования к результатам освоения

Целью учебной практики является формирование у обучающихся профессиональных навыков и умений, приобретение первоначального практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций для получения квалификации по рабочей профессии: повар.

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд;
 - проводить расчеты по формулам;
 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
 - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд;
 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
 - 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;
 - подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;
 - проводить расчеты по формулам;
 - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.
- иметь практический опыт:*
- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной 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;
- подготовки рабочего места и сырья для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;
- приготовления и презентованя п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

всего – 10 недель(360 часов).

Освоение профессионального модуля ведется после изучения общепрофессиональных дисциплин.


Учебная практика реализуется в организациях, имеющих подразделения соответствующие видам профессиональной деятельности, заложенных в ФГОС СПО специальности. Практика осуществляется на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем.

Учебная практика проводится до производственной практики (по профилю специальности).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар), в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 1.4	Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
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, яиц и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
ПК 7.1	Производить подготовку рабочего места и сырья
ПК 7.2	Готовить и презентовать полуфабрикаты, средней сложности холодные закуски и блюда
ПК 7.3	Готовить и презентовать бульоны и супы
ПК 7.4	Готовить и презентовать вторые блюда и соусы
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ			
Файл: МО – 19.02.10 УП.РП	Год начала подготовки:2020	Версия: V.1	С.7/29

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Структура учебной практики

Наименование учебной практики	Наименования видов работ учебной практики.	Всего часов
1	2	3
УП.01.01.	УП.01.01 Работа повара по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72
УП.03.01.	УП.03.01 Работа повара по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции	252
УП.07.01.	УП.07.01 Выполнение работ по профессии повар	36
Всего:		360

3.2 Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной практики	Всего часов (макс. Учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение разделов учебной практики		
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа
			Всего, часов	в т. ч. планируемые работы, часов	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1 -ПК 1.4	Раздел 1. Выполнение работ по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72	72	72	-
ПК 3.1 -ПК 3.4	Раздел 3. Выполнение работ по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции	252	252	252	-
ПК 7.1 - ПК 7.4	Раздел 4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Электрик судовой)	36	36	36	
Всего:		360	360	-360	




3.3 Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
УП.01.01 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
УП 01.01 Учебная практика на предприятии общественного питания		72	
Тема 1 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Виды поварских работ	3	2
	Выполнение работ по изучению и освоению: 1) характеристики предприятия –1 час; 2) правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков -2 час.	3	2
Тема 2 Расчет массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов	Виды поварских работ	15	2
	Выполнение работ по изучению и освоению: 1) технологической характеристики мясного, рыбного, нерыбного водного сырья, кроликов, дичи и птицы и сырья растительного происхождения- 11 час. 2) актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов- 2 час. 3) технологических добавок, начинок- 2 час.	15	2
Тема 3 Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд	Виды поварских работ	9	2
	Выполнение работ по изучению и освоению: организации работы мясного, рыбного, птицегольевого и овощного цехов- 9 час.	9	2
Тема 4 Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	Виды поварских работ	40	2
	Выполнение работ по изучению и освоению: 1) технологического процесса механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика, рыбы, овощей, плодов, грибов; производства и ассортимента полуфабрикатов -16 час. 2) нерыбного водного сырья, обработке и использованию рыбных отходов -5 час. 3) технологического оборудования и инвентаря, применяемого при производстве п/ф- 7 час. 4) первичной обработки мясных туш (полутуш), субпродуктов; производства и ассортимента полуфабрикатов из мяса- 6 час. 5) первичной обработке субпродуктов; производства и ассортимента полуфабрикатов-6 час.	40	2
Тема 5 Контроля качества и	Виды поварских работ	5	2



Наименование разделов и тем практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения	Выполнение работ по изучению и освоению: 1) холодильной обработки мяса и мясных полуфабрикатов – 4 час. 2) методов определения качества продуктов со склада и от поставщиков -1 час.	5	2
УП.03.01 01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
УП 03.01 Учебная практика на предприятии общественного питания		252	
Тема 1 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Виды поварских работ Выполнению работ по изучению и освоению: 1) характеристики предприятия – 1 час; 2) товароведческой характеристики сырья – 40 час	41	2
Тема 2 Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов сыра, рыбы, мяса и птицы	Виды поварских работ Выполнение работ по изучению и освоению: 1) организации работы горячего цеха – 45 час; 2) организации работы соусного отделения горячего цеха -2 час	47	2
Тема 3 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применение различных технологий, оборудования и инвентаря	Виды поварских работ Выполнение работ по изучению и освоению приготовления: 1) супов-64 час; 2) соусов -12 час; 3) сложных блюд из овощей, грибов -27 час; 4) сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий -20 час; 5) сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья – 35 час.	158	2
Тема 4 Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции	Виды поварских работ Выполнение работ по изучению и освоению сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции при ее приготовлении – 4 час.	4	2
Тема 5 Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	Виды поварских работ Выполнение работ по изучению и освоению проведения контроля безопасности готовой сложной кулинарной продукции на предприятии при приготовлении ее – 2 час.	2	2

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ			
Файл: МО – 19.02.10 УП.РП	Год начала подготовки:2020	Версия: V.1	С.10/29

Наименование разделов и тем практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
УП.07.01 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
УП 07.01 Учебная практика на предприятии общественного питания		36	
Тема 1 Подготовка рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов	Виды поварских работ	16	2
	Выполнение работ по изучению и освоению умений подготовки рабочего места для приготвлению п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов – 16 ч	16	2
Тема 2 Приготовление и презентация п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов	Виды поварских работ	20	2
	Выполнение работ по изучению и освоению умений приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь – 20 ч	20	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Общие требования к организации учебной практики

Организацию подготовки обучающихся к практике, выдачу необходимых документов и установление форм отчетности по результатам практики осуществляет колледж.

Учебная практика проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса учебного заведения на данный учебный год, и организуется отделом практического обучения колледжа совместно с заведующим учебного отделения.

Обучающиеся заочной формы обучения все виды практик проходят самостоятельно.

Распределение обучающихся по рабочим местам в мастерской производится при участии руководителя практики (мастера производственного обучения).

Направление на практику осуществляется приказом по колледжу, подготовливаемым учебным отделением, дневник практики, обучающиеся получают в отделе практического обучения колледжа.

Форму аттестационного листа по профессиональному модулю и характеристики обучающийся получает у руководителя практики от колледжа.

По прибытию на место практики обучающиеся должны пройти инструктаж по технике безопасности.

При прохождении учебной практики, продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте до 16 лет – не более 24 часов в неделю, а для обучающихся в возрасте от 16 лет и старше – не более 36 часов в неделю.

При прохождении учебной практики, не связанной с выполнением физического труда – не более 36 часов в неделю независимо от возраста обучающихся.

Во время прохождения практики каждый обучающийся должен вести дневник практики, разделенный на разделы в соответствии с программой практики и заполняемый сразу же по выполнению того или иного пункта программы.

Отчетными документами по практике являются:

- дневник практики, подписанный руководителями практики (мастером производственного обучения, преподавателем);
- аттестационный лист по профессиональному модулю за период практики, заверенный подписью руководителя практики;
- характеристика за период практики, заверенная руководителем практики.

– отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики);

Формы аттестационного листа, характеристики и дневника указаны в приложении 1, 2 и 3

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Для проведения настоящей практики используется материально-техническая база береговых предприятий общественного питания и учебно-производственных мастерских колледжа («Учебный кулинарный цех»).

Для выполнения программы учебной практики используются производственные механизмы, устройства и системы, производственная документация и другое технологическое оборудование.

4.3 Кадровое обеспечение учебной практики

Инженерно-педагогический состав, осуществляющий руководство учебной практикой, должен иметь, как правило, высшее образование по специальности, опыт практической работы по специальности и опыт работы с учащимися в условиях практик, соответствующих тематике практики.

Инженерно-технические работники береговых предприятий общественного питания.

4.4 Информационное обеспечение учебной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2016
	Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2017.
	Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Электрон. дан. - М. : Русайнс, 2017. - on-line. - (Учебные издания для СПО).
	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. дан. - Москва : Русайнс, 2016
	Богужева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. И. Богужева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018
	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2016.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд. - М. : Академия, 2015. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 9-е изд. - М. : Академия, 2016. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2016.
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д : Феникс, 2013
	Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.-176 с.
	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с..
	Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008
	Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с.
	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с
	ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)
	ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу	
ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)	
ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.	
ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.	
ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показа-	

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>телей качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)</p> <p>ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.</p>
	<p>ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.</p> <p>Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)</p> <p>Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".</p> <p>Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2</p> <p>СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p> <p>СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями</p> <p>СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.</p> <p>Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»</p> <p>Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.</p> <p>Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07. 2016 N 265-ФЗ.</p> <p>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007</p>
Интернет-источники	<p>Интернет сайты: http://base.garant.ru/, http://www.consultant.ru https://rg.ru, http://docs.cntd.ru/, http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/</p>
Электронные образовательные ресурсы	<p>ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru</p> <p>ЭБС «ЮРАЙТ»https://www.biblio-online.ru</p> <p>ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru</p> <p>Издательство «Лань», https://e.lanbook.com</p> <p>Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,https://www.biblioclub.ru</p>
Периодические изда-	<p>Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;</p>

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
ния	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью оценки по учебной практике является оценка приобретенного первоначального практического опыта и умений в рамках освоения профессиональных модулей ПМ.01; ПМ.03; ПМ.07

По результатам практики руководителями практики преподавателями (мастерами производственного обучения), формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики, который должен быть оформлен в соответствии с установленными требованиями и подписан непосредственными руководителями практики.

Руководители практики дают краткий отзыв о работе каждого обучающегося (в дневнике практики), отмечая в нем выполнение обучающимся программы практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике, подписанного руководителями практики (мастерами производственного обучения) от колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики в соответствии с заданием на практику.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Компетенции по ФГОС		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация знаний по организации подготовки мяса и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации механического оборудования.	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.

Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация знаний по организации подготовки рыбы и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации механического оборудования.	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Демонстрация знаний по организации подготовки мяса и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации механического оборудования.	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт
ПК 1.4 Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация знаний по организации подготовки мяса и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации механического оборудования.	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Демонстрация знаний по организации и приготовлению сложной кулинарной продукции. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Демонстрация знаний по организации и приготовлению сложной кулинарной продукции. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра	Демонстрация знаний по организации и приготовлению сложной кулинарной продукции. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Демонстрация знаний по организации и приготовлению сложной кулинарной продукции. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ПК 7.1 Производить подготовку рабочего места и сырья	Демонстрация знаний по подготовке рабочего места и сырья. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.

Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.2 Готовить и презентовать полуфабрикаты, средней сложности холодные закуски и блюда	Демонстрация знаний по приготовлению и презентации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ПК 7.3 Готовить и презентовать бульоны и супы	Демонстрация знаний по приготовлению и презентации бульонов и супов. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ПК 7.4 Готовить и презентовать вторые блюда и соусы	Демонстрация знаний по приготовлению и презентации вторых блюд и соусов. Полнота и точность выполнения норм охраны труда. Выполнение действий по эксплуатации технологического оборудования	Текущий контроль. Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрировать понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Текущий контроль в форме: Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Демонстрировать стремление к выбору типовых методов и способов выполнения профессиональных задач	Текущий контроль в форме: Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Описывает ситуацию и называет противоречия; Оценивает причины возникновения ситуации; Находит пути решения; Прогнозирует развитие ситуации; Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы. Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество.	Текущий контроль в форме: Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.

Продолжение

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Демонстрировать способность к нахождению и использованию информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Текущий контроль в форме: Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск информации в сети ИНТЕРНЕТ и других электронных носителях; Представляет информацию в разнообразных формах с использованием программного обеспечения; Демонстрирует владение работы с различными приложениями.	Текущий контроль в форме: Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрировать способность к взаимодействию с членами коллектива предприятия и администрацией предприятия	Текущий контроль в форме: Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	Демонстрировать способность к взятию ответственности за работу членов команды, результат выполнения заданий.	Текущий контроль в форме: Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития; Занимается самообразованием; Осознанное планирование повышения квалификации; Умение аргументировать принятое решение.	Текущий контроль в форме: Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Демонстрировать способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Текущий контроль в форме: Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Дифференцированный зачёт

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ

по специальности

для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Задание разработано на основании рабочей программы учебной практики ППССЗ.

Учебная практика проводится на 2 курсе, 3 семестр – 2 недели, 4 семестр -7 недель, и 3 курс 5 семестр – 1 неделя.

Учебная цель практики: формирование профессиональных навыков и умений, приобретение первоначального практического опыта, формирование общих (ОК 1-9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1.-ПК 1.3; ПК 3.1 -3.4.;ПК 7.1 -7.4) для получения квалификации по рабочей профессии: повар.

Практические навыки. Обучающиеся в период учебной практики должны освоить практически и наработать навыки в выполнении работ в соответствии с перечнем тем п.3.3 рабочей программы учебной практики. Полученные навыки отражаются в дневнике практики, который заполняется сразу же по выполнении того или иного пункта программы.

Отчетными документами по практике являются:

- дневник практики, подписанный руководителями практики от предприятия автомобильного транспорта и заверенный печатью данного предприятия;
- аттестационный лист за период практики, заверенный печатью предприятия автомобильного транспорта;
- характеристика за период практики, заверенная печатью предприятия автомобильного транспорта;
- отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики), заверенный печатью предприятия общественного питания и подписью руководителя практики на данном предприятии на титульном листе отчета

Содержание отчета

С целью формирования общих компетенций (ОК 1 – 9), профессиональных компетенций (ПК 1.1.-ПК 1.3; ПК 3.1 -3.4.;ПК 7.1 -7.4) в соответствии с требованиями ФГОС СПО обучающиеся в период учебной практики должны изучить теоретически и освоить практически следующие разделы:

УП 01.01 Учебная практика на предприятии общественного питания

Тема 1 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд

Тема 2 Расчет массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхожде-

ния для изготовления полуфабрикатов

Тема 3 Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд

Тема 4 Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь

Тема 5 Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения

УП 03.01 Учебная практика на предприятии общественного питания

Тема 1 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы

Тема 2 Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов сыра, рыбы, мяса и птицы

Тема 3 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применение различных технологии, оборудования и инвентаря

Тема 4 Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции

Тема 5 Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

УП.07.01 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Тема 1 Подготовка рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов

Тема 2 Приготовление и презентация п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов

Одобрено на заседании педагогического совета отделения логистики.

Протокол №__ от «_»_____ 20 __г.

Заведующий отделением _____ Н.А. Судьбина

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Федеральное агентство по рыболовству
 БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

 Курс 2-ой Группа _____

обучающийся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

 в объеме 72 часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

 В организации _____
наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПО 1.Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд			
1.Ознакомление с предприятием и изучение и освоение составление производственной программы (план-меню, меню и т. д.) с учетом типа, класса предприятия, сезона, расположения, контингента потребителей и т.д., используя НТД.	1	Уставные документы предприятия, стандарт, правила внутреннего трудового распорядка, плана- меню, меню Освоил / не освоил	
2.Выполнение работ по изучению и освоению правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков. оформлению заявки (требование в кладовую) на склад и накладную со склада согласно производственной программы и фактического наличия сырья, прием сырья, используя НТД.	2	Учетная политика предприятия по унифицированным формам отчетности Освоил / не освоил	
ПО.2 Расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов			
1.Выполнение работ по изучению и освоению технологических характеристик мясного, рыбного, нерыбного водного сырья, кроликов, дичи и птицы и сырья растительного; оформлению ТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа, используя действующие НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы.	11	Техническая и учетная политика предприятия по ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, ТТК, ТК на сырье и унифицированным формам отчетности Освоил / не освоил	
2. Выполнение работ по изучению и освоению актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов; оформлению ТТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа, используя действующие НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной про-	2	Техническая и учетная политика предприятия по ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, ТТК, ТК на сырье и унифицированным формам отчетности	

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
граммы. 3. Выполнение работ по изучению и освоению технологических добавок, начинок при приготовлении полуфабрикатов; заполнению ТК и ТТК с включением технологических добавок и начинок, с использованием НТД.	2	Освоил / не освоил Техническая и учетная политика предприятия по ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, ТТК, ТК на сырье и унифицированным формам отчетности Освоил / не освоил	
ПО.3 Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд			
1. Выполнение работ по изучению и освоению организации работы мясного, рыбного, птицеполюевого и овощного цехов; организации работы персонала мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицеполюевого, овощного цехов с учетом технологического процесса для производства полуфабрикатов согласно производственной программы	9	Техническая политика предприятия на основании НТД Освоил / не освоил	
ПО.4 Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь			
1. Выполнение работ по изучению и освоению технологического процесса механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика, рыбы, овощей, плодов, грибов; производства и ассортимента полуфабрикатов. 2. Выполнение работ по изучению и освоению нерыбного водного сырья, обработки и использования рыбных отходов.	16	Техническая политика предприятия на основании НТД Освоил / не освоил Техническая политика предприятия на основании НТД Освоил / не освоил	
3. Выполнение работ по изучению и освоению технологического оборудования и инвентаря, применяемого при производстве п/ф. 4. Выполнение работ по изучению и освоению первичной обработки мясных туш (полутуш), субпродуктов; производства и ассортимента полуфабрикатов из мяса. 5. Выполнение работ по изучению и освоению первичной обработки субпродуктов; производство и ассортимент полуфабрикатов. Выполнение работ по изучению и освоению технологического процесса механической кулинарной обработки сырья в цехах производства согласно производственной программы, ТК, ТТК, квалификации персонала и с учетом требований НТД, используя различные методы, оборудование, инвентарь.	7 6 6	Техническая политика предприятия по выполнению производственной программы на основании НТД с использованием оборудования и инвентаря Освоил / не освоил Техническая политика предприятия на основании НТД Освоил / не освоил Техническая политика предприятия на основании НТД Освоил / не освоил Техническая политика предприятия на основании НТД Освоил / не освоил	
ПО.5 Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;			
1. Выполнение работ по изучению и освоению холодильной обработки мяса и мясных полуфабрикатов (сырья); использованию холодильной обработки сырья и полуфабрикатов при организации работ согласно производственной программы с учетом требований НТД, производство органолептической оценки выпускаемой продукции с членами бракеражной комиссии; оформле-	4	Техническая политика предприятия на основании НТД. Освоил / не освоил	

Федеральное агентство по рыболовству
 БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Курс 2-ой Группа _____

обучающийся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

в объеме 252 часов с «___» _____ 20 ___ г. по «___» _____ 20 ___ г.

В организации _____
наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПО 1. Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы			
Выполнение работ по изучению и освоению характеристики предприятия товароведческой характеристики сырья	41	Уставные документы предприятия, стандарт, правила внутреннего трудового распорядка, плана-меню, меню Освоил / не освоил	
ПО.2 Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов сыра, рыбы, мяса и птицы			
Участие в Выполнении работ по изучению и освоению: организации работы горячего цеха; организации работы соусного отделения горячего цеха	47	Техническая и учетная политика предприятия по ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, ТТК, ТК на сырье и унифицированным формам отчетности Освоил / не освоил	
ПО.3 Приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь			
Освоение направлений по изучению и освоению приготовления: супов; соусов; сложных блюд из овощей, грибов ;сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	158	Техническая и учетная политика предприятия по ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, ТТК, ТК на сырье и унифицированным формам отчетности Освоил / не освоил	
ПО.4 Сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции			
Освоение направлений по изучению и освоению сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции при ее приготовлении.	4	Техническая и учетная политика предприятия по ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, ТТК, ТК на сырье и унифицированным формам отчетности Освоил / не освоил	
ПО.5 Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции			

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТКурс 2-ой Группа _____

обучающийся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» в объеме 36 часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

В организации _____
наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПО 1. Подготовки рабочего места и сырья по приготовлению п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов			
Изучение и освоение подготовки рабочего места по приготовлению п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов	16	Техническая и учетная политика предприятия по ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, ТТК, ТК на сырье и унифицированным формам отчетности Освоил / не освоил	
ПО.2 Приготовления и презентация п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь			
Участие в выполнении работ по изучению и освоению приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	20	Техническая политика предприятия на основании НТД. Освоил / не освоил	

Дата «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации

_____ / _____
должность_____ / _____
подпись_____ / _____
Фамилия И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Федеральное агентство по рыболовству
 БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

ХАРАКТЕРИСТИКА

_____ курс ____ группа _____
 фамилия, имя, отчество

шифр и наименование специальности

проходившего практику _____

наименование предприятия (организации)

Дата начала практики _____ Дата окончания практики _____

Профессионально-личностные качества практиканта	Уровень профессионально-личностных качеств по четырехбалльной шкале (нужное выделить)			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК.3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо

Дата « » 20 г.

Руководитель практики от организации

должность

_____/_____

подпись

Фамилия И.О.



ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ФГБОУ ВО
«Калининградский государственный технический университет»
БАЛТИЙСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
РЫБОПРОМЫСЛОВОГО ФЛОТА

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Курсант (студент) _____ курса

Факультет _____

Группа _____

(Фамилия, Имя, Отчество)

Начало практики: «___» _____ 20__ г.

Окончание практики: «___» _____ 20__ г.

Калининград
201 _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

ОТЧЕТ
по учебной практике

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработал курсант гр. 18-ТП-12

_____ И.И. Иванов
подпись инициалы, фамилия

« ____ » _____ 2020 г.

Руководитель

_____ П.П. Петров
подпись инициалы, фамилия

« ____ » _____ 2020 г.