

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

Петропавловск - Камчатский - 2019

Программа практики по профилю специальности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. (Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»
Составители: Тютюнникова Е.Н., преподаватель специальных дисциплин высшей категории;

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией мастеров п/о
протокол № 1
от 24 сентября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 1
от 25 сентября 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ. (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке и переподготовке персонала для предприятий общественного питания; в профессиональной подготовке в области общественного питания по профессии 16675 «Повар»; при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего (полного) общего и начального профессионального образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии,

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения практики по профилю специальности должен:

иметь практический опыт

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

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

уметь

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

- принимать решения по организации процессов подготовки полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы и птицы утиной и гусиной печени;
- знать
 - ассортимент полуфабрикатов мяса, рыбы и птицы утиной и гусиной печени для сложных блюд;
 - правила оформления заказа на продукты со склада и прием продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
 - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
 - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
 - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени, обработанной домашней птицы;
 - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
 - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
 - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы и печени;
 - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и птицы утиной и гусиной печени для сложных блюд;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
 - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
 - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
 - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
 - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
 - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля

Всего – 108 часов, в том числе:

учебная практика 36 часов;

производственная практика 72 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля при прохождении производственной практики по профилю специальности является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1 Объем и виды практики по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Объем практики по дуальной модели обучения представлен в таблице ниже.

Таблица Объем практики по дуальной модели обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	106
учебная практика	36
практика по профилю специальности	70
зачет	2

3.2. Тематический план и содержание учебной и производственной практики по профилю специальности
ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

№ п/п	Виды работ	Тематика заданий производственной практики по виду работы	Кол-во часов	Уровень освоения
УП.01.01 в рамках изучения МДК.02.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»			36	
1	Тема 1.1 Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Инструктаж по технике безопасности. Организацией рабочих мест в учебно-производственной мастерской техникума. Ознакомление с оснащением мясо-рыбного цеха. Ознакомление с оборудованием и изучение с правилами работы на оборудовании.	6	3
2	Тема 1.2 Организация процесса и отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из мяса птицы, рыбы.	Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса. Организация процесса и отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из мяса птицы, рыбы. Проведение технологических расчетов параметров рецептур при изготовлении приготовления полуфабрикатов	30	3
ПП.01.01 в рамках изучения МДК.02.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»			70	
2	Тема 1.1 Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда при приготовлении сложной кулинарной продукции	Ознакомление с предприятием. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Характеристика предприятия и его организационная структура.. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия. Ознакомление с оснащением предприятия и мясо-рыбного цеха. Организацией рабочих мест. Инструктаж на рабочем месте по правилам безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря, санитарии и гигиены, с правилами личной гигиены повара. Организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуды. Ознакомление с технологическим процессом.	6	2
2	Тема 1.2 Организация процесса и отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из мяса животных	Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для механического кулинарного разруба туш. Организация процесса и отработка приемов по кулинарному разрубу, обвалке мясных туш. Определение норм отходов и потерь при кулинарном разрубе и обвалке туш. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.	6	3
3	Тема 1.3 Организация процесса и отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из мяса	Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса. Организация процесса и отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд. Проведение технологических расчетов параметров рецептур при изготовлении приготовления полуфабрикатов из мяса. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из мяса.	18	3
4	Тема 1.4 Организация процесса и отработка приемов по	Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для механической кулинарной обработке рыбы.	6	3

	приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из мяса рыбы	Организация процесса и отработка приемов по механической кулинарной обработке рыбы. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке рыбы. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.		
5	Тема 1.5 Организация процесса и отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из мяса рыбы	Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Организация процесса и отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Проведение технологических расчетов параметров рецептур при изготовлении приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из рыбы.	14	3
6	Тема 1.6 Организация процесса и отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из мяса птицы	Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы. Организация процесса и отработка приемов по механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении сельскохозяйственной птицы.	6	3
7	Тема 1.7 Организация процесса и отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из мяса птицы	Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Организация процесса и отработка приемов по приготовлению полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложных блюд. Проведение технологических расчетов параметров рецептур при изготовлении приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.	12	3
	ИТОГО		106	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования; лабораторий: химии, микробиологии, санитарии и гигиены; цехи: учебный- производственные мастерские по выпуску кулинарной продукции.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: разделочные столы, электроплиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, секция для мытья посуды, холодильники, микроволновая печь, весы, морозильная камера, мясорубка, миксеры, разделочные доски, кастрюли в ассортименте, посуда, столовые приборы, столовое белье. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению базового предприятия: должно иметь цеховую структуру производства.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой литературы представлен ниже

- 1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.02.01.2000 ФЗ-29.
- 2 Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 21.08.2012 №842, от 04.10.2012 №1007).
- 3 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
- 4 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 5 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- 6 ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требование к персоналу».
- 7 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 8 ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- 9 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 10 ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
- 11 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 12 ГОСТ 32692-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

- 13 ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
- 14 ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
- 15 ГОСТ Р 54607-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1».
- 16 ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 17 ГОСТ Р 54607.3-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 18 ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеренгу».
- 19 ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения».
- 20 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- 21 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 22 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (изменения от 01.04.03).
- 23 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- 24 СП 1.1.1058-01 (с изменениями от 27.03.2007г) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 25 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
- 26 Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. 5 часть – М.: Хлебпродинформ, 2001.
- 27 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: изд. Профессия, 2001.
- 28 Справочник работника общественного питания/ Под редакцией М.П. Могильного.-М.ДеЛи плюс, 2011.-656с.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Общие требования к организации образовательного процесса. Учебная и производственная практика проводится и контролируется руководителями практики из числа преподавателей специальных дисциплин, согласно учебного плана, графика учебного процесса и Положения о производственной практике КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Реализация программы практики предполагает наличие у техникума договоров с базовыми предприятиями.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: учебной практики и практики по профилю специальности.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели специальных дисциплин, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.- ПК 1.3. Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Соответствие ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд требованиям стандартов индустрии питания. Правильность оформления документов для получения сырья со склада. Соответствие технологического процесса приемки товара от поставщиков требованиям нормативных документов (инструкцией по приемке товара по количеству и качеству) Правильность оценивания качества сырья по органолептическим показателям Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов подготовки мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд с учетом требований техники безопасности Соответствие процесса эксплуатации технологического оборудования требованиям правил эксплуатации и техники безопасности Правильность расчетов массы мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд Правильность выбора способов и приемов подготовки мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд Правильность принятия решения по организации процессов подготовки и	Текущий контроль в форме: -защиты отчета по производственной практики; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. -экспертной оценки освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в зоне проведения производственной практики. Зачеты по производственной практике. Аттестационный лист, характеристика, дневник практики, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы,	Оценка знаний технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов, рыбы и морепродуктов, домашней птицы, дичи и субпродуктов; правил эксплуатации оборудования Оценка знаний практического задания по разработке технологической документации Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его эксплуатировать Демонстрация умений выполнять технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по заданию Демонстрация умений определять качество готовых полуфабрикатов Демонстрация умений по выполнению процессов охлаждения, замораживания, размораживания и хранения

	приготовления полуфабрикатов мяса, домашней птицы, дичи, рыбы для сложных блюд		
	Соответствие процессов охлаждения, замораживания, размораживания и хранения мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени требованиям безопасности по микробиологическим показателям		

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

1. Собеседование с обучающимися на заседании комиссии, в составе руководителя практики и преподавателя специальных дисциплин, для определения соответствия его знаний требованиям профессиональных и общепрофессиональных квалификаций.

2. Индивидуальное задание и рабочая программа на производственную практику выдается обучающимся на позднее чем за 15 дней до ее проведения.

3. Выполнение и защита отчета по производственной практике оценивается зачетом.

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 оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Наблюдение в ходе выполнения практических и лабораторных занятий; учебной и производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.	Оценка эффективности принимаемых решений в ходе выполнения практических и лабораторных занятий, учебной и производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Проверка и оценка выполнения самостоятельной работы, нахождения необходимой информации в Интернет
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Проверка умений применять информационно-коммуникационные технологии в ходе профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.	

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Наблюдение в ходе выполнения практических и лабораторных занятий; учебной и производственной практики.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка умения адаптироваться и действовать в нестандартных ситуациях; зачет по производственной практике.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Организация и приготовление блюд в условиях несения воинской службы.

Аттестационный лист

Ф.И.О. студента _____,

проходившего учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в организации _____,

наименование организации, юридический адрес _____

в объеме 108 час.с «__»____201__ г. по «__»____201__ г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики _____

Результаты аттестации

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная 1% отрицательная 0%)	Интегральная оценка (медиана)	
			ОПОР	ПК
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Уметь правильно оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса органолептическим методом. Уметь правильно и верно производить расчет массы мяса, для приготовления полуфабрикатов. Уметь правильно принимать товар по количеству и качеству от поставщиков с учетом нормативной документации. Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиям правил эксплуатации и техники безопасности. Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления полуфабрикатов. Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления полуфабрикатов. Знать ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Знать органолептические показатели качества полуфабрикатов для простой кулинарной продукции. Уметь правильно проводить бракераж готовых полуфабрикатов. Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов мяса для сложных блюд. Уметь правильно охлаждать, замораживать, размораживать и хранить мясо в соответствии с требованиям безопасности по микробиологическим показателям.			

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Уметь правильно оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы органолептическим методом. Уметь правильно и верно производить расчет массы рыбы, для приготовления полуфабрикатов. Уметь правильно принимать товар по количеству и качеству от поставщиков с учетом нормативной документации. Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями правил эксплуатации и техники безопасности. Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления полуфабрикатов. Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления полуфабрикатов из рыбы. Знать ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Знать органолептические показатели качества полуфабрикатов для простой кулинарной продукции. Уметь правильно проводить бракераж готовых полуфабрикатов из рыбы. Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Уметь правильно охлаждать, замораживать, размораживать и хранить рыбу в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям.			
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Уметь правильно оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика органолептическим методом. Уметь правильно и верно производить расчет массы птицы, дичи и кролика, для приготовления полуфабрикатов. Уметь правильно принимать товар по количеству и качеству от поставщиков с учетом нормативной документации. Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями правил эксплуатации и техники безопасности. Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции. Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Уметь правильно выбирать способ и			

	прием приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Знать ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд. Знать органолептические показатели качества полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для простой кулинарной продукции. Уметь правильно проводить бракераж готовых полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд. Уметь правильно охлаждать, замораживать, размораживать и хранить птицу, дичь и кролика, утиную и гусиную печень в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям.			
--	--	--	--	--

заключение: аттестуемый(ая) *продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а)* владение профессиональными и общими компетенциями.

Руководитель практики от предприятия: _____

М.П.

Отзыв-характеристика на работу студента

(Ф.И.О. практиканта)

проходившего(ую) практику в _____

наименование организации (предприятия)

Руководитель практики от предприятия _____

Отношение студента к работе (интерес, инициатива, самостоятельность, исполнительность, дисциплинированность и т.д.) _____

Перечень работ, выполняемых на практике _____

Качество и своевременность выполненной работы, уровень овладения теоретическими и практическими навыками _____

Объем выполненной работы (в полном объеме, частично, не выполнено) _____

Руководитель предприятия _____ (_____)

М.П.

