

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»
«Экопродукт»

 Т.И. Александрова

М.П.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Л.А.Виноградова
29.08.2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Профессиональный модуль
ПМ.02 Организация процесса
приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

Специальность среднего профессионального
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»
Е.С.Казанцева



Содержание

1. Паспорт программы практики
- Область применения программы практики
- Цели и задачи практики, требования к результатам
- Место практики в структуре ОПОП
- Трудоемкость и сроки проведения практики
- Место прохождения практики
2. Результаты освоения программы практики
3. Структура и содержание практики
4. Условия реализации программы практики
- 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
- 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса
5. Контроль и оценка результатов практики
6. Аттестация по итогам практики
- Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО МОДУЛЮ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной 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 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК.2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных сложных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП

УП.02 и ПП.02 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарного курса МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет:

Учебная практика - 36 часов

Производственная практика - 72 часа

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе, в 5 семестре.

1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории ГБПОУ МО «Электростальский колледж» мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания г.о. Электросталь и г.Ногинск на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. Результаты освоения программы практики УП.02 и ПП.02

Результатом прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного 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 УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.02 и ПП.02

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 0.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		108
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.02		36
<p>Тема 1.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из овощей. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</p>	<p>Техника безопасности на ПОП.</p> <p>Соблюдение норм санитарии, гигиены.</p> <p>Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд, современные варианты подачи.</p> <p>Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	7,2
<p>Тема 2.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и рыбной гастрономии. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов.</p>	<p>Техника безопасности на ПОП.</p> <p>Соблюдение норм санитарии, гигиены.</p> <p>Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд, современные варианты подачи.</p> <p>Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	7,2
<p>Тема 3.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.</p>	<p>Техника безопасности на ПОП.</p> <p>Соблюдение норм санитарии, гигиены.</p> <p>Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд, современные варианты подачи.</p> <p>Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	7,2
<p>Тема 4.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов</p>	<p>Техника безопасности на ПОП.</p> <p>Соблюдение норм санитарии, гигиены.</p> <p>Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд, современные варианты подачи.</p> <p>Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	7,2

<p>Тема 5. Совершенствование навыков приготовления салатов, винегретов. Сервировки и оформления канapé, легких и сложных холодных закусок Зачет – Приготовление блюда «Салат Мимоза»</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	<p>7,2</p>
<p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.02</p>		
<p>Тема 1. Организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из овощей и рыбы.</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных холодных блюд, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	<p>72 36</p>
<p>Тема 2. Организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы Зачет – Приготовление блюда «Мясо заливное»</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных холодных блюд, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	<p>36</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.02 и ПП.02

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и 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.

4.1.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех; Мясной цех; Горячий цех; Холодный цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры;	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические

	производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование;	емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.
--	--	--

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Стандарт НПО «Повар, кондитер»;
2. Шильман Л.З., Мальгина С.Ю. Технологические процессы предприятий питания. – М.: Издательский центр «Академия». 2017 – 192с.
3. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания - М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 320с.

Дополнительные источники:

1. Периодическая литература (газеты, журналы, каталоги);
2. Диски, презентации по темам;
3. Плакаты по теме «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;

Интернет-ресурсы:

- www.cooksmeal.ru/chefs/
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера:

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</p> <p>- четкое и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</p>	<p>Оценка деятельности на практической работе;</p> <p>Зачет на практической работе по решению технологических задач;</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Защита лабораторной работы; наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Опрос в форме тестирования;</p>
<p>Организовывать проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>	<p>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с использованием сборника</p>	<p>Оценка деятельности на практической работе;</p> <p>Практическая работа по решению технологических задач;</p>

	<p>рецептур и в соответствии с ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; -оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур; - четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; - четкой и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. 	<p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Защита лабораторной работы; наблюдение деятельности на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Опрос в форме тестирования;</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных соусов; -правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовых соусов органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; -оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных соусов; декорирование соусами, оформление в соответствии с современными 	<p>Оценка деятельности на практической работе;</p> <p>Оценка деятельности на практической работе по решению технологических задач;</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Защита лабораторной работы; наблюдение деятельности на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный</p>

	требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептов;	экзамен
--	---	---------

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
Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использование информационно-коммуникационных	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине

технологий в профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами.	«Информационные технологии»
Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

6. Аттестация по итогам учебной и производственной практики по ПМ.02

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

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики и производственной практики является зачет. Зачет проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования

программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

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

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

Приложение к программе: «Дневник практики»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

УП.02 _____ (даты практики)

ПП.02 _____ (даты практики)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент(ка) _____, группа _____
Фамилия, И.О., номер группы

Куратор практики: _____
Фамилия, И.О. преподавателя\ мастера п\о

Руководитель практики : _____
Фамилия, И.О. руководителя предприятия

М.П.

г. о. Электросталь, 2019-2020 г.

**Внутренние страницы дневника по производственной/учебной практике
(количество страниц зависит от продолжительности практики)**

Модули	Описание ежедневной работы	Объем часов	Дата	Оценка/подпись куратора
ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		108		
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП02		36		
Тема 1. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из овощей. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 2. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и рыбной гастрономии. Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов.	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 3. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		

Тема 4. Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 5. Совершенствование навыков приготовления салатов, винегретов. Сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок Зачет – Приготовление блюда «Салат Мимоза»	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.02		72		
Тема 1. Организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из овощей и рыбы.	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных холодных блюд, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	36		
Тема 2. Организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы Зачет – Приготовление блюда «Мясо заливное»	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных холодных блюд, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	36		

Задания для проведения зачета (УП.02)

ЗАДАНИЕ

Приготовить блюдо «Салат Мимоза» и заполнить отчет по заданной форме.

Форма отчета:

1. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на 10 порций.
2. Составить технологическую схему приготовленного блюда.
3. Произвести органолептическую оценку блюда.
4. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда.

Задания для проведения зачета (ПП.02)

ЗАДАНИЕ

Приготовить блюдо «Мясо заливное» и заполнить отчет по заданной форме.

Форма отчета:

5. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на 10 порций.
6. Составить технологическую схему приготовленного блюда.
7. Произвести органолептическую оценку блюда.
8. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда.