

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 03.01**

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

для специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина
2023 г

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова Лина Алекардовна,

преподаватель первой квалификационной категории Капустина Татьяна Юрьевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	4
2	Тематический план и содержание учебной практики	8
3	Условия реализации программы учебной практики	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1.2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей

кулинарной продукции.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

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

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Количество недель	Количество часов
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	учебная	УП.03.01	5	180
Итого:			5	180

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2	3	4
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.		180	2, 3 ПК 3.1-3.4 ОК 1 – 9
МДК.03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Содержание		
	1. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих супов - заправочные супы.	6	
	2. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих супов - заправочные супы национальной русской кухни	6	
	3. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих супов - заправочные супы овощные	6	
	4. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих супов - заправочные супы. с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	6	
	5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих супов -	6	

		супы-пюре, крем-супы		
6	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих супов - прозрачные супы и гарниры к ним.	6		
7	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих супов - молочные супы и гарниры к ним.	6		
8	Отработка приемов приготовления и оформления сложных супов - сладкие и холодные супы. Контроль качества и безопасности сложных супов.	6		
9	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих соусов - соус красный основной и его производные.	6		
10	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих соусов - соус белый основной и его производные.	6		
11	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих соусов - соус сметанный и молочный и их производные.	6		
12	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих соусов без муки –масляные смеси, смеси яично-масляные (соус сухарный, «Польский», «Голландский» и его производные); соусы на уксусе; желе айспик; сладкие соусы	6		
13	Контроль качества, бракераж готовой продукции и безопасность сложных горячих соусов.	6		
14	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра - овощи фаршированные.	6		
15	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра - рулеты из овощей и грибов,	6		
16	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра – приготовление жульен, жаркое.			
17	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра - пудинги и суфле овощные. Контроль качества и безопасности сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	6		
18	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из рыбы - рыба фаршированная (целиком, «батонном», кругляшами).	6		
19	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из рыбы - рыба жареная (орли) и во фритюре	6		
20	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из рыбы -	6		

		рыба запеченная.по-московски, по-русски		
21	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из рыбы - изделия из рубленой рыбы. Контроль качества и безопасности сложных блюд из рыбы.	6		
22	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из мяса - рулет из говядины (свинины) рубленой.	6		
23	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из мяса - мясо (грудка) фаршированное.	6		
24	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из мяса мясо тушеное. Контроль качества и безопасности сложных блюд из мяса.	6		
25	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из мяса – мясо жареного основным, на углях, брезированное. Контроль качества и безопасности сложных блюд из мяса.	6		
26	Контроль качества и безопасности сложных блюд из мяса.	6		
27	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы - птица, фаршированная целиком.	6		
28	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы - птица, фаршированная порционным куском (грудка фаршированная, окорочок фаршированный, шея гусиная фаршированная)	6		
29	Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы - из филе птицы фаршированное.(котлета по-киевски; по-гатчински; по-петербуржски)	6		
30	Контроль качества и безопасности сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	6		
		Всего:	180 часов	5 недель

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация практики предполагает наличие учебных мастерских-лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех», оснащенных рабочих мест:

- холодный цех;
- горячий цех.

Оборудование учебной мастерской и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству студентов;
- технологическое оборудование:
 - механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
 - электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
 - тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
 - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»);
 - мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- доски разделочные;
- весовое оборудование.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- переносной проектор;
- наглядные пособия: плакаты, таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 5-е изд., переизд. и доп. - М. : Академия, 2016. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2016. - 576

3. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда :учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2017. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.

Дополнительные издания:

1. Мальчикова И. Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).

<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>

2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2016. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

<http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы :учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2019. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации.

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании Российской Федерации"

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.

6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы

7. <http://www.kulina.ru>- «Кулинарный портал»

8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции

10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

15. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов.

Учебные занятия проходят сдвоенными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками. Продолжительность учебной недели 6 дней.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос по теме практической Текущий контроль:

устный опрос по темам практических работ;

экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);

мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать реализации соответствующего раздела учебной практики:

- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих реализацию учебной практики:

- образование высшее;
- опыт работы на предприятиях индустрии питания;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных супов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных супов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных супов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>безопасности приготовленных сложных супов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных горячих соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных горячих соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	птицы в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики 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.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и руководством предприятия на практике	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по

результат выполнения заданий		учебной практике
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике

4.2. Промежуточная аттестация по учебной практике

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет (ДЗ).

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- **дневника-отчета практики**.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала, презентаций (на усмотрение ОО).

4.3. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- оформления дневника-отчета практики;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего работу по практике (если требуется);
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

4.4. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Аттестационный лист по практике должен быть подписан руководителем практики от образовательной организации.

Аттестационный лист по учебной практике

Студент(ка) _____,

обучающаяся на ___ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прошла учебную практику по МДК.03.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в объеме 72 часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. в АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

<i>Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе учебной практики</i>	<i>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</i>	<i>Оценка</i>
1. Разработка, классификация, технология приготовления бульонов.		
2. Разработка ассортимента, приготовление заправочных, протертых супов, прозрачных, молочных, холодных и сладких.		
3. Правила организации рабочего места, подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности, противопожарные меры.		
4. Оценка качества сырья, приготовление полуфабрикатов для готовой продукции.		
5. Технология приготовления сложных соусов с мукой и без муки, горячих и холодных.		
6. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
7. Правила оформления и подачи готовой продукции.		
8. Правила и способы оформления банкетных блюд из овощей грибов и сыра.		
9. Расчет сырья на готовую продукцию, составление ТК.		

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

В ходе учебной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов..

(Освоена/не освоена)

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

(Освоена/не освоена)

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

(Освоена/не освоена)

Итоговая оценка по практике _____

Дата «___» _____ 20__ г. _____, преподаватель спецдисциплины/ ФИО, должность	Подпись руководителя практики
--	-------------------------------

М.П.

Аттестационный лист по учебной практике (ч 2)

Студент(ка) _____,

обучающаяся на __ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прошла учебную практику по МДК.03.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

<i>Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе учебной практики</i>	<i>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</i>	<i>Оценка</i>
1. Отработка приёмов приготовления и оформления сложных блюд из рыбы.		
2. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		
3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из мяса		
4. Расчет кол-ва сырья, составление ТТК.		
5. Виды оформления банкетных блюд из рыбы и мяса. Декорирование тарелки.		

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

В ходе учебной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов..

(Освоена/не освоена)

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

(Освоена/не освоена)

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

(Освоена/не освоена)

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

(Освоена/не освоена)

Итоговая оценка по практике _____

Дата «___» _____ 20__ г.	Подпись руководителя практики
_____, преподаватель спецдисциплины/ ФИО, должность	

М.П.

Дневник-отчет практики

Дневник-отчет практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики организации.

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

ДНЕВНИК-ОТЧЕТ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студентки ФИО _____
подпись

Форма обучения Очная

Место практики: Технологический факультет, Гатчина, ул. Чкалова, д.7

Содержание дневника-отчета (ч 1)

Дата	Тема	Выполняемые обучающимся работы	Количество часов	Отметка о выполнении
УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции <i>с _____ по _____.</i>				
	1. Приготовление бульонов.	1. Разработка ассортимента бульона по назначению (коричневый бульон, концентрированный). 2. Подбор оборудования, инвентаря, организация рабочего места и ТБ. 3. Отработка приема оценки качества сырья. 4. Технологический прием приготовления, сочетания продуктов, пряностей. 5. Расчёт сырья и составление ТК.	6	
	2. Ассортимент приготовления заправочных супов.	1. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, солянки, рассольник). 2. Органолептическая оценка готовых блюд. 3. Оформление и подача. 4. Расчёт сырья, составление ТК.	6	
	3. Ассортимент приготовления протёртых супов, суп-пюре, крем-суп.	1. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления супа- пюре из овощей, грибов и сливок. 2. Разработка ассортимента. 3. Расчет сырья на определённое кол-во порций. Составление ТК. 4. Технологическая последовательность приготовления супа- пюре, оформление и подача.	6	
	4. Ассортимент приготовления прозрачных супов.	1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря. 2. Расчет сырья, составление ТК. 3. Технологическая последовательность приготовления прозрачного супа с фрикадельками. 4. Оформление подача готового блюда.	6	

	5. Ассортимент сладких супов.	1. Разработка ассортимента сладких супов. 2. организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря. 3. Последовательность выполнения технологических этапов приготовления и подачи. 4. Органолептическая оценка качества готового блюда.	6	
	6. Ассортимент холодных супов.	1. Разработка ассортимента холодных супов (окрошка мясная, суп бикс(раковый)). 2. Соблюдение ТБ при организации рабочего места. 3. Расчёт сырья и составление ТК. 4. Технологическая последовательность приготовления. 5. Правила оформления и отпуск готового продукта.	6	
	7. Классификация соусов.	1. Ознакомление с соусным отделением горячего цеха (оборудование и инвентарь). 2. Безопасность при организации рабочего места. 3. Разработка ассортимента сложных, горячих основных соусов и их производных. 4. Разработка холодных соусов (дипы). 5. Посуда и правила подачи соусов.	6	
	8. Технология приготовления соусов с мукой и без муки.	1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря. 2. Расчет сырья на определённое кол-во порций (соус красный основной, соус белый). 3. Технологическая последовательность приготовления. 4. Органолептическая оценка.	6	
	9. Технология приготовления яично-масленных смесей.	1. Подготовка рабочего места, подбор оборудования и инвентаря. 2. Расчет сырья и составление ТК. 3. Технология приготовления (соус сухарного, «польский» и голландский). 4. Органолептическая оценка.	6	

	10. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей грибов и сыра (фаршированные овощи в кляре).	1. Разработка ассортимента сложных блюд и гарниров из овощей (фаршированные овощи в кляре). 2. Безопасность при работе в горячем цеху. 3. Расчет сырья, составление ТК. 4. Выполнение технологической последовательности приготовления, оформление и отпуска блюда. 5. Органолептическая оценка блюда.	6	
	11. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей грибов и сыра (приготовление овощного суфле).	1. Ассортимент сложных блюд с грибами и сыром. 2. Правила организации рабочего места. 3. Последовательность технологических операций (приготовление овощного суфле). 4. Органолептическая оценка. 5. Оформление и подача.	6	
	12. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей грибов и сыра (приготовление овощного рулета с грибами и сыром)	1. Составление схемы приготовления и ТК. 2. Подбор оборудования и инвентаря. 3. Органолептическая оценка качества продукции. 4. Выполнение технологических приёмов. 5. Оформление и отпуск готового блюда.	6	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Зам. декана по УПР: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Содержание дневника-отчета (ч 2)

Дата	Тема	Выполняемые обучающимся работы	Количество часов	Отметка о выполнении
УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции с _____ по _____.				

	1.Ассортимент и классификация, технология приготовления сложных блюд из рыбы (отварной и припущенной)	1.Разработка ассортимента сложных блюд- рыба отварная и припущена. 2. Безопасность при организации рабочего места, подбор оборудования и инвентаря. 3. Составление ТТК. 4. Органолептический показатель на готовую продукцию.	6	
	2. Технология приготовления сложного блюда из рыбы фаршированный целиком (судак фаршированный)	1. Органолептическая оценка сырья. 2. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря. 3. Расчет сырья, составление ТТК. 4. Последовательность выполнения технологических операций в приготовлении. 5.Оформление и подача готового блюда.	6	
	3. Технология приготовления изделий из рыбной, рубленной массы (кнели, зразы рыбные).	1. Организация рабочего места с использование оборудования и инвентаря. 2. Составление расчета сырья на блюдо. 3. Соблюдение ТБ при работе в рыбном цеху и горячем. 4. Технология приготовления изделий. 5. Определение качества готовой продукции. 6. Оформление и подача.	6	
	4. Технология приготовления сложных рыбных блюд (суфле рыбное с овощами).	1. Организация рабочего места с использование оборудования и инвентаря. 2. Составление расчета сырья на блюдо. 3. Соблюдение ТБ при работе в рыбном цеху и горячем. 4. Технология приготовления изделий. 5. Определение качества готовой продукции. 6. Оформление и подача.	6	
	5. Ассортимент и приёмы приготовления сложных блюд из мяса (Рулет из говядины(свинина с	1. Разработка ассортимента сложных мясных блюд. 2. Организация рабочего места в мясном цеху и горячем. 3. Соблюдение правил ТБ и санитария гигиены.	6	

	вишней).	4. Расчет ТТК на блюдо. 5. Технологические приемы приготовления, оформления готовой продукции.		
	6. Технология приготовления сложных мясных блюд из рубленой массы (люля-кебаб с овощами гриль).	1. Разработка ассортимента сложных мясных блюд. 2. Организация рабочего места в мясном цеху и горячем. 3. Соблюдение правил ТБ и санитария гигиены. 4. Расчет ТТК на блюдо. 5. Технологические приемы приготовления, оформления и подача готовой продукции.	6	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Зам. декана по УПР: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Презентационный материал

При проведении ДЗ по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации или сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ в форме ответов на контрольные вопросы с иллюстрацией материала