

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 07.01**

07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

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	12
3	Условия реализации программы учебной практики	14
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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 полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

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

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

- 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;

- 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;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов 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, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема 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 поросычьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей 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, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления 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 домашней птицы для приготовления 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;
- 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 к 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;
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Повар», «Кондитер»	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>

	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>

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.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	учебная	УП.07.01	1	36
Итого:			1	36

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.			36	2, 3 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4 ОК 1 – 9
МДК.07. 01. Основы технологии продукции общественного питания.	Содержание		36	
	1.	Приготовление полуфабрикатов овощных. Приготовление полуфабрикатов рыбных.	6	
	2	Приготовление полуфабрикатов мясных. Приготовление полуфабрикатов из птицы.	6	
	3	Приготовление заправочных супов. Приготовление молочных и сметанных соусов.	6	
	4	Приготовление вязких каш, блюд из каш, блюд из макаронных изделий. Приготовления блюд и гарниров из овощей.	6	
	5	Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из тушеного мяса.	6	
	6	Приготовление жареной птицы, гарниров и соусов к ней. Приготовление блюд из яиц и творога.	6	
Всего:			36 часов	1 недели

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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;
- кондитерский 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, 2019. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2019. - 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, 2020. - 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, 2019. - 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, 2019. - 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 в 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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в</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>соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</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 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса</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>подготовки домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>	
<p>ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных закусок в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления канапе, легких и сложных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления канапе, легких и сложных закусок;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных канапе, легких и сложных закусок 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 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса 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</p>

	<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных холодных соусов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, используя различные методы, оборудование 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>инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<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 безопасности приготовленных сложных супов 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 3.2. 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</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>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>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 рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления 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>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 3.4. 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 рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептов 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) птицы 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 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса</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:</p>

	<p>подготовки сырья и приготовления сдобных хлебобулочных изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	дифференцированный зачет.
<p>ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий 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>

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 результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		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.07.01. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Поваров объеме 36 часов с «__» _____ 201_ г. по «__» _____ 201_ 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. Приготовление полуфабрикатов овощных.		
2. Приготовление полуфабрикатов рыбных.		
3. Приготовление полуфабрикатов мясных.		
4. Приготовление полуфабрикатов из птицы.		
5. Приготовление заправочных супов.		
6. Приготовление молочных и сметанных соусов.		

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

В ходе учебной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и

приготовление полуфабрикатов для

сложной кулинарной продукции.

(Освоена/не освоена)

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

(Освоена/не освоена)

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

(Освоена/не освоена)

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)

Итоговая оценка по практике _____

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

М.П.

Аттестационный лист по учебной практике №2

Студент(ка) _____,

обучающаяся на ___ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прошла учебную практику по МДК.07.01. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Поваров объеме 36 часов с «___» _____ 201__ г. по «___» _____ 201__ 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 .Приготовление вязких каш, блюд из каш, блюд из макаронных изделий.		
2. Приготовления блюд и гарниров из овощей.		
3. Приготовление блюд из жареной рыбы.		
4. Приготовление блюд из тушеного мяса.		
5. Приготовление жареной птицы, гарниров и соусов к ней.		
6. Приготовление блюд из яиц и творога		

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

В ходе учебной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и

приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции.

(Освоена/не освоена)

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и
приготовление полуфабрикатов для сложном
кулинарной продукции.

(Освоена/не освоена)

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней
птицы для приготовления сложной кулинарной
продукции

(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.

Содержание дневника-отчета

Дата	Тема	Выполняемые обучающимся работы	Количество о часов	Отметка о выполнении
УП.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар с _____, по _____г.				
	1 .Приготовление полуфабрикатов овощных.	1.Первичная (механическая и гидромеханическая)обработка овощей. 2. Нарезание овощей простыми формами: кубики, соломка, брусочки, дольки, ломтики. 3. Нарезание овощей сложными формами: звездочки, гребешки, шестеренки.	6	

	2. Приготовление полуфабрикатов рыбных.	1. Первичная обработка рыбы. 2. Обработка рыбы для приготовления целиком. 3. Нарезание рыбы на «кругляши». 4. Пластование рыбы на «чистое» филе.	6	
	3. Приготовление полуфабрикатов мясных.	1. Первичная обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. 2. Первичная обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. 3. Первичная обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из субпродуктов мясных.	6	
	4. Приготовление полуфабрикатов из птицы.	1. Первичная обработка птицы домашней. 2. Заправка птицы «в одну нить». 3. Заправка птицы «в кармашек». 4. Обвалка тушки птицы по отрубам.	6	
	5. Приготовление заправочных супов.	1. Первичная обработка и нарезание сырья. 2. Приготовление бульона или отвара 3. Вспомогательная тепловая обработка сырья и ингредиентов. 4. Внесение подготовленных продуктов в жидкую основу. 5. Доведение блюда до готовности. 6. Оформление и подача блюда	6	
	6. Приготовление молочных и сметанных соусов.	1. Приготовление белой мучной пассировки. 2. Приготовление соуса молочного различных консистенций: жидкой, средней и густой. 3. Приготовление соуса сметанного. 4. Приготовление производных соуса сметанного: соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом.	6	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

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

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

Содержание дневника-отчета

Часть 2

Дата	Тема	Выполняемые обучающимся работы	Количество о часов	Отметка о выполнении
УП.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар с _____. по _____г.				
	1. Приготовление вязких каш, блюд из каш, блюд из макаронных изделий.	1. Первичная обработка круп и макаронных изделий. 2. Приготовление каш вязкой консистенции. 3. Приготовление запеканок и крупеников из вязких каш. 4. Отваривание макаронных изделий сливным способом. 5. Приготовление блюд из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом	6	
	2. Приготовление блюд и гарниров из овощей.	1. Первичная обработка овощей. 2. Нарезание овощей нужной формы. 3. Приготовление блюд из отварных, тушеных и жареных овощей: пюре картофельное, картофель жареный из сырого, капуста тушеная.	6	
	3. Приготовление блюд из жареной рыбы.	1. Первичная обработка рыбы. 2. Нарезание рыбы нужной формы. 3. Приготовление блюд из жареной рыбы: рыба жареная целиком, рыба жареная кругляшами, филе рыбы жареное.	6	
	4. Приготовление блюд из тушеного мяса.	1. Первичная обработка мяса. 2. Нарезание мяса нужной формы и размера. 3. Приготовление блюд из тушеного мяса: жаркое подомашнему, азу, гуляш.	6	

	5.Приготовление жареной птицы, гарниров и соусов к ней.	1.Первичная обработка птицы. 2.Порционирование птицы. 3. Приготовление блюд из птицы жареной: цыпленок табака, шницель натуральный, котлеты из птицы рубленые.	6	
	6.Приготовление блюд из яиц и творога.	1. Первичная обработка яиц и творога. 2. Приготовление блюд из яиц отварных: яйцо всмятку, яйцо в «мешочек», яйцо «пашот». 3. Приготовление блюд из яйца: яичница-глазунья натуральная. 4. Приготовление блюд из творога: вареники ленивые, сырники, жареных: омлет с гарниром.	6	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

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

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

Аттестационный лист по учебной практике

Студент(ка) _____

обучающаяся на 3 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прошла учебную практику по МДК.07.02. Выполнение работ по рабочей профессии кондитер объеме 36 часов с «17» 11 2022 г. по «23» 11 2022 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 Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из них - блинчиков, вареников		
2 Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из них - лапши домашней.		
3 Приготовление изделий из сдобного бездрожжевого теста.		
4 Приготовление изделий из дрожжевого теста - пирогов и пирожков.		
5 Приготовление изделий из дрожжевого теста – расстегаев.		
6 Приготовление изделий из дрожжевого теста – кулебяк.		
7 Приготовление изделий из дрожжевого теста – пиццы.		
8 Приготовление изделий из дрожжевого теста – ватрушек.		
9 Приготовление изделий из дрожжевого теста – сдобы.		
10 Приготовление фаршей и начинок.		
11 Приготовление классических тортов и пирожных в ассортименте.		
12 Приготовление отделочных полуфабрикатов. Техника оформления классических тортов и пирожных		

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

В ходе учебной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление
сдобных хлебобулочных изделий. Освоена

ПК4.2.Организовывать и проводить приготовление
мучных кондитерских изделий и классических
тортов. Освоена

ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление
мелкоштучных кондитерских изделий. Освоена

ПК4.5.Организовывать и проводить приготовление
отделочных полуфабрикатов, использовать их в
оформлении. Освоена

ПК4.2.Организовывать и проводить приготовление
мучных кондитерских изделий и классических
тортов. Освоена

Итоговая оценка по практике _____

Дата «__23__» ____11____2022__г.

Подпись руководителя практики

_____.Л.А. Кутькова, преподаватель спецдисциплины

М.П.

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

Дата	Тема	Выполняемые обучающимся работы	Количество часов	Отметка о выполнении
УП.07.02 Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер с 17.11.22 г по 23.11.22 г.				
17.11.22	1 Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из них - блинчиков, вареников	1.Подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря 2. Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из них. 3.Приготовление блинчиков, вареников	6	
18.11.22	2 Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из них - лапши домашней.	1.Подготовка продуктов для приготовления теста 2. Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из них.. 3. Приготовление лапши домашней.	6	
19.11.22	3 Приготовление изделий из сдобного бездрожжевого теста.	1 Подготовка продуктов для приготовления теста 2. Приготовление сдобногобездрожжевого теста. 3.Приготовление изделий из сдобного бездрожжевого теста.	6	
21.11.22	4 Приготовление изделий из дрожжевого теста - пирогов и пирожков.	1. Подготовка продуктов для приготовления теста 2. Приготовление дрожжевого теста. 3.Приготовление изделий из дрожжевого теста – пирогов и пирожков	6	
22.11.22	5 Приготовление изделий из дрожжевого теста –	1.Подготовка продуктов для приготовления теста 2. Приготовление дрожжевоготеста.	6	

	расстегаев.	3. Приготовление изделий из дрожжевого теста - расстегаев		
23.11.22	6 Приготовление изделий из дрожжевого теста – кулебяк.	1.Подготовка продуктов для приготовления теста 2. Приготовление дрожжевого теста. 3.Приготовление изделий из дрожжевого теста - кулебяк	6	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики: _____/Л.А. Кутькова /

Зам. руководителя по УПР: _____/ Т.Н. Батурина/

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.