

**Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «РМТ»

_____ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования

Согласована
методической цикловой комиссией

Протокол № ____ от

« ____ » _____ 20 ____ г.

Принята
методическим советом

Протокол № ____ от

« ____ » _____ 20 ____ г.

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории;

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель 1 квалификационной категории, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Попкова Надежда Викторовна, преподаватель

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы профессионального модуля:

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

2. Задачи производственной практики:

- формирование у студентов общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении междисциплинарных курсов;
- освоение производственных технологических процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятиях.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
--------	---

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

4. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится на базе предприятий общественного питания и партнёров – концентрированно.

6. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится на 4 курсе городского округа Ревда и Свердловской области.

Время проведения практики определяется календарным учебным графиком. Планируемый период проведения учебной практики – 8 семестр 2021-2022 учебного года.

Управление и контроль производственной практики осуществляет руководитель практики.

7. Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Общая трудоемкость производственной практики по ПП.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 72 часа (2 недели).

ПП.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Раздел производственной практики	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объём часов	Коды ПК и ОК
1	Инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции и организации работы горячего цеха.	7,2	ПК 2.1 ОК 01 – 10
2	Организация и ведение процессов приготовления сложных супов. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	7,2	ПК 2.2 ОК 01 – 10

3	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных соусов. Оформление сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	7,2	ПК 2.3 ОК 01 – 10
4	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление сложных блюд из овощей и грибов блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	7,2	ПК 2.4 ОК 01 – 10
5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	7,2	ПК 2.5 ОК 01 – 10
6	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче</p>	7,2	ПК 2.6 ОК 01 – 10
7	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из мяса. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p>	14,4	ПК 2.7 ОК 01 – 10
8	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из птицы. Оформление сложных блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p>	7,2	ПК 2.7 ОК 01 – 10
9	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	7,2	ПК 2.8 ОК 01 – 10
ИТОГО		72	

8. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика обучающихся проводится в предприятиях общественного питания на основе договоров между образовательной организацией и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Руководителем производственной практики от образовательной организации назначается мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля. Администрацией профильной организации назначается наставник. Он должен оказывать обучающемуся индивидуальную помощь в овладении им практическими навыками и умениями при выполнении видов работ, предусмотренных рабочей программой. Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах, выполняя работы, согласно основному виду деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

По итогам производственной практики обучающиеся предоставляют следующие формы отчетности:

- дневник практики, подписанный руководителем практики от колледжа и руководителем-наставником практики от предприятия/организации, (приложение 1);
- аттестационный лист – (приложение 2);
- характеристика с места практики, подписанная руководителем-наставником практики от предприятия/организации (приложение 3);
- отчет по практике (приложение 4).

Формой промежуточной аттестации производственной практики является - дифференцированный зачет.

Обучающиеся, не выполнившие без уважительных причин требования программы практики или получившие отрицательную отметку, до Государственной итоговой аттестации не допускаются.

9. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной (по профилю специальности) практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций - баз практики. Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики осуществляется преподавателями профессионального цикла и мастерами производственного обучения профессиональный уровень и квалификация которых соответствует требованиям профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденным приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагоги, осуществляющие реализацию производственной практики должны иметь уровень квалификации по рабочей профессии или специальности выше, чем уровень квалификации, предусмотренной ФГОС СПО для выпускников данной основной образовательной программы. Педагогические работники, реализующие производственную (преддипломной) практику, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускника (указать из ФГОС), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

10. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014 – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014 – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Андонова Н. И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т.И. Качурина – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6761-5

19. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т.А. Качурина–М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176 с., ISBN 978-5-4468-4854-6

20. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. 2014/ Л. З. Шильман. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176 с., ISBN 978-5-4468-1058-1

21. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для СПО/ В. И. Богушева. – изд. 3-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.-374, [1]: ил. ISBN 978-5-222-19129-3

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. 2012

23. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ред. М. В. Климова. 2012

Дополнительные источники:

1. А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов, А. Д. Ефимов, Л. З. Шильман Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. — СПб.: Троицкий мост, 2015. — 736 с.; ил. ISBN 978-5-904406-15-8

2.Ковалев Н.И, Кутки на М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для СПО / Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2008. — 480 с. ISBN 978-5-93211-044-7

3.Васюкова А. Т., Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания:Лабораторный практикум. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2009 — 108 с. ISBN 978-5-91131-899-4

(Электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Министерство образования и молодежной политики
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

ДНЕВНИК
по учебной/ производственной практике

Студент _____ / _____ /
(инициалы, фамилия) (подпись)

Группа 415-ТП/17

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Место прохождения практики _____

Руководитель практики:
от предприятия _____ / _____ /
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Руководитель практики:
от предприятия _____ / _____ /
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Руководитель практики:
от техникума _____ / _____ /
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Сроки прохождения практики: _____

Ревда
2020

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Ф.И.О. студента _____

Дата	Задание/Выполненная работа	Отметка о выполнении	Подпись руководителя от предприятия
	<p>Инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции и организации работы горячего цеха.</p>		
	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных супов. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p>		
	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных соусов. Оформление сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>		
	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>		
	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>		

	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче</p>		
	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из мяса. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p>		
	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из мяса. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p>		
	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из птицы. Оформление сложных блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p>		
	<p>Организация работы горячего цеха.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		

Руководитель/ куратор практики от предприятия

_____ / _____ / _____
 М.П. должность, Ф.И.О. подпись

Руководитель/ куратор практики от РМТ

_____ / _____ / _____
 М.П. должность, Ф.И.О. подпись

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО студента

Обучающийся (аяся) на 4 курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объёме 72 часа с « 23 » ноября 2020 г. по «05 » декабря 2020 г.

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

№	Наименование вида работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично)
1	Инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции и организации работы горячего цеха.	7,2	
2	Организация и ведение процессов приготовления сложных супов. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	7,2	
3	Организация и ведение процессов приготовления сложных соусов. Оформление сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	7,2	

4	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление сложных блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	7,2	
5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	7,2	
6	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче.</p>	7,2	
7	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из мяса. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p>	14,4	
8	<p>Организация и ведение процессов приготовления сложных блюд из птицы. Оформление сложных блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p>	7,2	
9	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>Организация работы горячего цеха. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	7,2	
	Всего:	72	

Итоговая оценка по практике: _____

Руководитель практики от ГАПОУ СО «РМТ» _____ / _____
(подпись)

Ответственное лицо от организации (базы практики) _____ / _____
(подпись)

М. П. (организации-базы практики)

ХАРАКТЕРИСТИКА
на студента ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

(Ф.И.О.)

группа 415-ТП/17

по специальности СПО – **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

(код и наименование профессии)

За время прохождения производственной практики

с _____ года по _____ года

в _____

(название организации)

Выполнил(а) работы в соответствии с квалификацией: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»

Показатели выполнения производственных заданий:

уровень теоретической подготовки

качество выполненных работ

трудова́я дисциплина и соблюдение техники безопасности

Выводы и предложения

Рекомендации по итогам освоения ОПОП по специальности СПО – **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

По результатам производственной практики:

- рекомендуем присвоить /не присвоить квалификацию «Специалист по Поварскому и кондитерскому делу»
(нужное подчеркнуть)

кондитерскому делу»

-рекомендуем присвоить _____ квалификационный разряд по профессии «Повар»

(профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии «Повар»).

Дата «__» _____ 20__ год

Руководитель практики от организации

_____	_____
должность	подпись
ФИО	
М.П.	

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное образовательное учреждение среднего
профессионального образования Свердловской области
«Ревдинский многопрофильный техникум»

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

ОТЧЁТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Разработал(а):

Студент(ка) группы 415-ТП/17

Руководитель:

преподаватель

Ревда

2020

Содержание отчёта

- 1 Общая характеристика предприятия.
- 2 Состав и назначение цехов для освоения профессиональных модулей
- 3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- 4 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента
- 5 Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности
- 6 Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение и расхода продуктов.
- 7 К отчёту о практике по профессиональным модулям студент оформляет фото-, видео-, материалы подтверждающие практический опыт, полученный на практике.
- 8 Заключение.

« _____ » _____ 20__

