

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

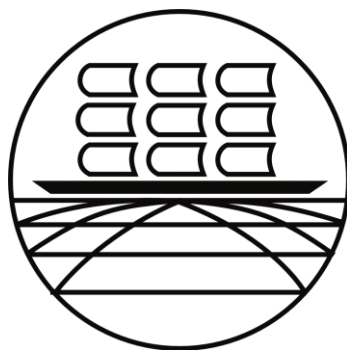
«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании
Методической комиссии преподавателей
дисциплин профессионального цикла спе-
циальностейотделения Промышленное ры-
боловство

Председатель МК
Обносов В.А.

Разработано
на основе ФГОС СПО по специальности
19.02.10 Технология продукции обществен-
ного питания, утвержденного приказом Ми-
нистерства образования и науки РФ № 384 от
22 апреля 2014г., рабочей программы по ПМ.
02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинар-
ной продукции

Протокол от «29» мая 2019 г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения про-
мышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева»
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного ры-
боловства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»
внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский
строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МК _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

** - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

Лист изменений, вносимых в РП

по производственной практике профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. _____

2. _____

3. _____

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения
Промышленное рыболовство

от « ____ » _____ 20 ____ г., протокол № ____

Председатель МК _____ Ф.

1. Паспорт программы производственной практики по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной производственной практики составлена в соответствии с

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения.

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 ФЗ;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013 № 291;

- Уставом ФГБОУ ВО «МГТУ»;

- Положением о «Мурманском морском рыбопромышленном колледже имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»;

- Требованиями ФГОС СПО по разным специальностям.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля.

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт по видам профессиональной деятельности:

ПО1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

ПО2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

ПО5 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

ПО7 декорирования блюд сложными холодными соусами;

ПО8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

У2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- У5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- У7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.
- знать:**
- 31 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- 32 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- 33 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 34 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 35 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- 36 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- 37 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- 38 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- 39 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- 310 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- 311 правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- 312 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- 313 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 314 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- 315 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 316 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 317 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- 318 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- 319 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 320 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 321 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 322 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- 323 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3 Результатом освоения рабочей программы производственной практики профессионального модуля является овладение практикующимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 1

| Код | Наименование результатов обучения |
|---------|--|
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля:

Рекомендуемое количество часов на проведение производственной практики –

Всего – 108 часов

2 Структура и содержание производственной практики

Таблица 2

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Виды работ | Объем часов | Уровень освоения | |
|--|--|-------------|------------------|-----|
| 1. | 2. | 3. | 4. | |
| Раздел 1 Организация и технология приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд. | | 90 | | |
| Введение | Содержание | 2 | | 460 |
| | 1. Цели, задачи и содержание производственной практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производством и рабочим коллективом. Закрепление за практикантами рабочих мест. | 2 | 2 | |
| Тема 1.1. Организация и технология приготовления бутербродов, легких и сложных холодных закусок, салатов. | Содержание | 44 | | 460 |
| | 1. Изучение требований и основных критериев оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок и салатов. | 2 | 2 | |
| | 2. Технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Требования к качеству готовых холодных закусок. | 6 | 2 | |
| | 3. Технология приготовления легких холодных закусок. Требования к качеству готовых легких холодных закусок. | 6 | 2 | |
| | 4. Технология приготовления сложных холодных закусок. Требования к качеству готовых сложных холодных закусок. | 6 | 2 | |
| | 5. Технология приготовления салатов из разного вида сырья. | 6 | 2 | |
| | 6. Виды и технология приготовления заправок для салатов. Требования к качеству салатов, условия и сроки реализации. | 6 | 2 | |
| | 7. Методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи канапе, салатов и закусок. | 6 | 2 | |
| | 8. Приёмы оформления сложных закусок для банкетов. Варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами. | 6 | 2 | |
| Тема 1.2. Организация и технология приготовления | Содержание | 44 | | |
| | 1. Правила выбора, требования к качеству и критерии оценки продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---|------------|---|-----|---|
| ния сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей и яиц. | | рыбы, птицы, овощей и яиц. | | |
| | 2. | Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы. | 6 | 2 |
| | 3. | Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса. | 6 | 2 |
| | 4. | Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы. | 6 | 2 |
| | 5. | Технология приготовления сложных холодных блюд из овощей и яиц. | 6 | 2 |
| | 6. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов. | 4 | 2 |
| | 7. | Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. | 6 | 2 |
| | 8. | Методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса, птицы и яиц. Приготовление украшений для сложных холодных блюд из различных продуктов. | 6 | 2 |
| | 9. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд. | 2 | 2 |
| Раздел 2 Организация и технология приготовления холодных соусов. | | | 18 | |
| Тема 2.1. Технология приготовления сложных холодных соусов. | Содержание | | 18 | 2 |
| | 1. | Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. | 2 | 2 |
| | 2. | Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. | 4 | 2 |
| | 3. | Технология приготовления соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. | 6 | 2 |
| | 4. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов. | 4 | 2 |
| | 5. | Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к безопасности хранения готовых соусов и заготовок к ним, условия и сроки реализации. | 2 | 2 |
| Всего: | | | 108 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. Информационное обеспечение:

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2013;
3. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
4. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н /Д: Феникс 2013;
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
6. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2015;
7. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
8. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009, 2016.
9. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература, 2018;
10. В. В. Похлебкин «Поваренное искусство», Москва, 2014.

Дополнительные источники:

1. Е.Д. Радченко «Организация производства предприятий общественного питания» М 2016г.
2. Под. Ред. Белоусовой Т.Е. Организация производства предприятий общественного питания» М 2012г.
3. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М. «Профиздат» 2002, 2005,2015.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

| Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем | | |
|---|--|---|
| Учебный год | Наименование ПО | Сведения о лицензии |
| 2019/2020 | Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN | лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.) |
| 2019/2020 | Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус) | договор №7236 от 03.11.2017г. |

1. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение ПМ 02 МДК 02.01 МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Базы практики подбираются с учетом близкого территориального расположения базовых предприятий, оснащенности их современным оборудованием и наличием на них квалифицированного персонала.

Реализация рабочей программы производственной практики профессионального модуля предполагает наличие оборудованного холодного цеха на предприятии.

Оборудование холодного цеха:

- рабочие места по количеству практикующихся;
- механическое и холодильное оборудование в цехе;
- комплект инструментов и приспособлений;
- комплект технической документации.

Организация практики планируется учебным заведением, для чего необходимо подготовить:

- рабочую программу практики;
- договоры с предприятиями.

Контроль за работой практикантов осуществляют руководители практики, назначаемые учебным заведением из числа наиболее опытных преподавателей или предприятий из числа наиболее квалифицированных специалистов.

Основным контрольным документом, характеризующим степень полноты и качества выполнения программы практики, является отчет по практике.

Завершающая форма контроля – зачёт, оценивающий результаты учебной и практической деятельности обучающихся.

Перечень вопросов к зачету

1. Сформулируйте требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок и салатов.
2. Укажите температурный и санитарный режимы, поясните правила приготовления разных типов канапе, холодных закусок и салатов.
3. Опишите технологию приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе.
4. Опишите технологию приготовления легких холодных закусок.
5. Опишите технологию приготовления сложных холодных закусок.
6. Опишите технологию приготовления салатов из разного вида сырья.
7. Опишите технологию соединений сетных деталей с ячейкой.
8. Опишите технологию приготовления заправок для салатов.
9. Перечислите методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи канапе, салатов и закусок.
10. Перечислите варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами.
11. Перечислите правила выбора, требования к качеству и критерии оценки продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей и яиц.
12. Воспроизведите технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
13. Воспроизведите технологию приготовления сложных холодных блюд из мяса.
14. Воспроизведите технологию приготовления сложных холодных блюд из птицы.
15. Воспроизведите технологию приготовления сложных холодных блюд из овощей и яиц.
16. Укажите виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.
17. Опишите методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса, птицы и яиц.
18. Опишите органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд.
19. Опишите технологию изготовления соусов.
20. Опишите органолептические способы определения степени готовности и качества соусов.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мурманский государственный технический университет»
структурное подразделение

«Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.

Обучающийся(аяся) на 3 курсе по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания

код, наименование специальности

прошел (ла) производственную практику
вид практики

по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной хо-
лодной кулинарной продукции

код, наименование профессионального модуля

в объеме 108 часов с « » мая 2019 г. по « » мая 2019 г.

наименование организации, юридический адрес,

| Проверяемые результаты обучения: Профессиональные компетенции ПК, Общие компетенции ОК | | Уровень освое- ния результатов освоен/ не освоен |
|--|--|--|
| | Умения | |
| ПК 2.1 ОК 1 – 4,7-9 | использовать различные технологии приготовления сложных хо- лодных блюд и канапе; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и заку- сок. | освоен |
| ПК 2.2, ОК 1,5,6,8,9 | органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; выбирать методы кон- троля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. | освоен |
| ПК 2.3, ОК 1 - 9 | использовать различные технологии приготовления соусов; прово- дить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производствен- ным инвентарем и технологическим оборудованием для пригото- вления соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов; выбирать температурный и временной ре- жим при подаче и хранении соусов. | освоен |
| | Практический опыт | |

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мурманский государственный технический университет»
структурное подразделение

ХАРАКТЕРИСТИКА

обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период производственной практики

Обучающийся (аяся) _____ прошел (ла)

Ф.

производственную

практику

(вид практики)

по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса приготовления и

приготовление сложной холодной кулинарной продукции

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

код, наименование специальности

на (в) _____

(полное наименование организации)

в период с « » мая 2019 г. по « » мая 2019 г.

Результаты прохождения практики

1. Программа практики выполнена:

в полном объеме

частично

не выполнена

2. Характеристика на практиканта

Уровень теоретических знаний: удов-но

хорошо

отлично

Уровень практических навыков: удов-но

хорошо

отлично

Уровень освоения общих компетенций: удов-но хорошо отлично

Уровень освоения профессиональных компетенций: удов-но хорошо отлично

Готовность к профессиональной деятельности: удов-но хорошо отлично

Качество выполнения производственных заданий: удов-но хорошо отлично

Степень самостоятельности при выполнении заданий: удов-но хорошо отлично

Уровень ответственности: удов-но хорошо отлично

Пунктуальность: удов-но хорошо отлично

Вежливость и субординация: удов-но хорошо отлично

Рациональное использование рабочего времени: удов-но хорошо отлично

Продуктивность выполнения заданий: удов-но хорошо отлично
Исполнительность: удов-но хорошо отлично

Соблюдение трудовой дисциплины: удов-но хорошо отлично

Наибольшую сложность у студента вызвало _____

3. Оценка за выполнение заданий: отлично хорошо удовлетворительно

неудовлетворительно

4. Участие в общественной жизни организации: активное пассивное

Рекомендуемая оценка за производственную практику _____

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
ФИО, должность

М.П.

« ____ » мая _____ 2019 г.

План отчета по производственной практике

I. Теоретическая часть

1. Ознакомление с предприятием:

– Краткая характеристика предприятия (месторасположение предприятия, режим работы, контингент питающихся, наличие филиалов, состав производственных, торговых, административных и складских помещений).

– Перечень услуг и условия их оказания, цели и условия оплаты услуг и т.д. на предприятии (приложить перечень предоставляемых услуг).

2. Технологическая часть:

– Приготовление бутербродов, холодных блюд из рыбы, мяса, яиц, творога, овощей, сыра.

– Особенности в подготовке продуктов, оформлении, срок реализации, требования к качеству.

3. Бракераж продукции:

Понятием бракеража продукции, цель его проведения, состав бракеражной комиссии.

II. Практическая часть

1. Ознакомление с предприятием:

– Начертите схему взаимосвязи помещений, сделайте выводы о достоинствах и недостатках планировки предприятия.

– Начертите план холодного цеха с размещением оборудования. Внесите обоснованные предложения по механизации и автоматизации производственных процессов, перепланировке производственных помещений (если это необходимо).

2. Технологическая часть:

– Приложите копию меню предприятия.

– Приложите технологические карты.

3. Бракераж:

– Охарактеризуйте проведение бракеража на данном предприятии. Приложите копию бракеражного журнала.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

| Результаты (освоенные ПК, ОК) | Требования к практическому опыту | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---------------------------------------|----------------------------------|
| 2 | 1 | 3 | 4 |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; - подготовка по основам профессиональных знаний | У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8. | Зачет |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность | - способность осознавать цели деятельности и умение их | У1-У7. 31-323. | Зачет |

| | | | |
|--|--|--|--------------|
| <p>ность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> | <p>пояснять; - способность и готовность выполнять деятельность по образцу; - организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество; - способность применять знания, умения и навыки на практике; - способность работать самостоятельно.</p> | <p>ПО1-ПО8.</p> | |
| <p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> | <p>- умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность; - оперативно реагирует на нестандартные ситуации; - способность адаптироваться к новым ситуациям; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы;</p> | <p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p> | <p>Зачет</p> |
| <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p> | <p>- обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям; - ориентирование в информационных потоках; - осознанное восприятие информации, распространяемой в СМИ; - способность к анализу информации, выделению главного, структурированию, представлении в доступной для других форме.</p> | <p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p> | <p>Зачет</p> |
| <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>- владение способами получения специальной информации; - стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.; - владение современными средствами получения и передачи информации (факс,</p> | <p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p> | <p>Зачет</p> |

| | | | |
|---|--|--|--------------|
| | <p>сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет). | | |
| <p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - проявление навыков межличностного общения; - обладание способностью и готовностью к сотрудничеству; - умение слушать собеседников; - умение работать в группе, команде; - умение координировать коллективные действия работы группы; - умение организовывать деловое общение для максимальной пользы в выполнении работы. | <p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p> | <p>Зачет</p> |
| <p>ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - проявление ответственности за выполняемую работу; - способность брать на себя ответственность за принятые решения и за работу членов команды (подчиненных). | <p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p> | <p>Зачет</p> |
| <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - умение реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки; - наличие склонности к саморазвитию; - обладание способностью учиться; - умение работать самостоятельно; - способность воспринимать критику от других обучающихся; - способность критично относиться к своей работе; - обладание устойчивым стремлением к самосовершенствованию. | <p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p> | <p>Зачет</p> |
| <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной</p> | <ul style="list-style-type: none"> - способность к поиску необычных, оригинальных идей выполнения решения; - умение отклоняться от тра- | <p>У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.</p> | <p>Зачет</p> |

| | | | |
|---|---|--|--------------|
| деятельности. | <p>диционных схем мышления, готовность к инновациям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность принимать непопулярные решения, если этого требует ситуация. | | |
| <p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовой холодной кулинарной продукции; - способность организовать технологический процесс производства канапе и холодных закусок; - владение навыками сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - умение производить расчеты по формулам; - владение навыками оценки качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - умение пользоваться различным оборудованием и инвентарем при приготовлении канапе и холодных закусок. | <p>У1-У7. 31, 32, 35, 36, 38, 313, 315, 316, 322, 323. ПО1-ПО6, ПО8.</p> | <p>Зачет</p> |
| <p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовой холодной кулинарной продукции; - способность организовать технологический процесс производства холодных блюд из разного вида сырья; - владение навыками сервировки и оформления холодных блюд; - умение производить расчеты по формулам; - владение навыками оценки качества и безопасности го- | <p>У1-У7. 31, 33-38, 312-316, 318, 319 - 323. ПО1- ПО8.</p> | <p>Зачет</p> |

| | | | |
|---|---|--|--------------|
| | <p>товой холодной продукции различными методами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение пользоваться различным оборудованием и инвентарем при приготовлении холодных блюд; - владение навыками подбора гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - знание техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - использование различных технологий приготовления и декорирования сложных холодных блюд. | | |
| <p>ПК 2.3 Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовых холодных соусов; - умение разрабатывать ассортимент соусов для холодных блюд; - способность организовать технологический процесс производства соусов; - владение навыками декорирования блюд сложными холодными соусами; - умение производить расчеты по формулам; - владение навыками оценки качества и безопасности готовых холодных соусов; - умение пользоваться различным оборудованием и инвентарем при приготовлении холодных соусов; - владение навыками выбора вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования, знание правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов и соусной композиции; - знание техники варианты | <p>У1-У7. 31, 35-315, 317, 320-323. ПО1-ПО5, ПО7, ПО8.</p> | <p>Зачет</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. | | |
|--|---|--|--|

Критерии и шкала оценивания ответа обучающегося на зачете по ПП ПМ 02.

| <i>Оценка</i> | <i>Критерии оценки</i> |
|--------------------------|---|
| <i>Зачтено</i> | В период прохождения практики, обучающийся вовремя выполняет все контрольные задания, предусмотренные программой практики. |
| | Отчет по производственной практике выполнен в полном объеме на хорошем уровне. |
| | На зачете обучающийся показывает хорошие знания материала по дисциплине, при этом логично и последовательно излагает учебный материал дисциплины, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. |
| <i>Не зачтено</i> | В период прохождения практики, обучающийся вовремя не выполняет контрольные задания, предусмотренные программой практики. |
| | Отчет по производственной практике не выполнен или выполнен в неполном объеме. |
| | Обучающийся не освоил обязательного минимума знаний по дисциплине (владеет только отрывочными знаниями), не способен ответить на вопросы зачета даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя. |

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 (ФГБОУ ВО «МГТУ»)

структурное подразделение

"Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева"

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики
от организации

_____ (Ф.)

()

«_____» _____ 201__ г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики
от колледжа

_____ (Ф.)

()

«_____» _____ 201__ г.

**ЗАДАНИЕ
 НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала по видам работ для овладения умениями и навыками практики | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1 | Организация и технология приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд. | 90 |
| Введение | 1. Цели, задачи и содержание производственной практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производством и рабочим коллективом. Закрепление за практикантами рабочих мест. | 2 |
| Тема 1.1. Организация и технология приготовления бутербродов, легких и сложных холодных закусок, салатов. | 1. Изучение требований и основных критериев оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок и салатов. | 2 |
| | 2. Технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Требования к качеству готовых холодных закусок. | 6 |
| | 3. Технология приготовления легких холодных закусок. Требования к качеству готовых легких холодных закусок. | 6 |
| | 4. Технология приготовления сложных холодных закусок. Требования к качеству готовых сложных холодных закусок. | 6 |
| | 5. Технология приготовления салатов из разного вида сырья. | 6 |
| | 6. Виды и технология приготовления заправок для салатов. Требования к качеству салатов, условия и сроки реализации. | 6 |
| | 7. Методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи канапе, салатов и закусок. | 6 |
| | 8. Приёмы оформления сложных закусок для банкетов. Варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами. | 6 |
| Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей и яиц. | 1. Правила выбора, требования к качеству и критерии оценки продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы, овощей и яиц. | 2 |
| | 2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы. | 6 |

| | | | |
|--|--|---|-----|
| | 3. | Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса. | 6 |
| | 4. | Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы. | 6 |
| | 5. | Технология приготовления сложных холодных блюд из овощей и яиц. | 6 |
| | 6. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов. | 4 |
| | 7. | Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. | 6 |
| | 8. | Методы сервировки, варианты оформления, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса, птицы и яиц. Приготовление украшений для сложных холодных блюд из различных продуктов. | 6 |
| | 9. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд. | 2 |
| Раздел 2 | Организация и технология приготовления холодных соусов. | | 18 |
| Тема 2.1. Технология приготовления сложных холодных соусов. | 1. | Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. | 2 |
| | 2. | Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. | 4 |
| | 3. | Технология приготовления соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. | 6 |
| | 4. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов. | 4 |
| | 5. | Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к безопасности хранения готовых соусов и заготовок к ним, условия и сроки реализации. | 2 |
| Итого | | | 108 |

Дата получения задания _____ / _____ (Ф.И.О.)
(обучающегося)