

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 04.09.2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Южный аграрный
техникум»

О.В. Ванева
Приказ № 17 от 08.09.2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

ИП Ткачева Н. А., Краснотуранский район,
с. Краснотуранск, ул. Юности, д. 36
Ткачева Н. А.
Ткачева А. Н.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2017 г.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) 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: КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью ОПСПО ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (уровень базовой подготовки) в части освоения профессионального цикла.

1.2. Место программы производственной практики (по профилю специальности) в: относятся к профессиональному циклу (П.00).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности)

1.3. Цели и задачи программы производственной практики (по профилю специальности) - требования к результатам освоения программы производственной (по профилю специальности) практики.

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

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.

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен уметь:**

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

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать:**

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

В результате освоения программы учебной практики формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»), такие как:

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен иметь **практический опыт**:

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

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен уметь**:

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

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать**:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

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

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен иметь **практический опыт**:

- 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;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен уметь**:

- 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;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать**:

- 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

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
 - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
 - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколаднофруктового фондю, десертов фламбе;
 - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
 - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
 - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
 - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
 - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
 - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
 - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа производственной (профессиональной) практики осваивается с 1 курса в течение всех последующих курсов, формой итогового контроля является зачёт.

В результате освоения программы учебной практики (по профилю специальности) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения (бригады);

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся **должен знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей

Техник - технолог должен обладать общими компетенциями включающими в себя способность:

ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

ПК. 07.01. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 07.02 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 07.03 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 07.04 Нарезка и формовка овощей и фруктов

ПК. 07.05 Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента

ПК. 07.06 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок

ПК. 07.07 Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд

ПК. 07.08 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов

ПК. 07.09 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов

ПК. 07.10 Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов

ПК. 07.11 Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных

ПК. 07.12 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

ПК. 07.13 Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий

ПК. 07.14 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

ПК. 07.15 Приготовление и оформление холодных и горячих десертов

ПК. 07.16 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд

ПК. 07.17 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве

ПК. 07.18 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 07.19 Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 07.20 Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки традиционных видов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса, птиц;

- приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;
- хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых и основных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, птицы;
- приготовления простой и основной горячей и кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых и основных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
- виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
- требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, свинины, тушек домашней птицы;
- требования к безопасности хранения четвертин говядины, полутуш телятины, свинины, тушек домашней птицы, в охлажденном и мороженом виде;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
- методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
- ассортимент простой и основной кулинарной продукции:., блюд из рыбы, мяса, птицы;
- требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из
- рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления, простых и основных блюд из рыбы, мяса, птицы, ;
- основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
- технологию приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы;
- технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс рыбы, мяса, птицы;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;
- органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной холодной кулинарной продукции;
- технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- методы сервировки и подачи простых и основных холодных и горячих блюд;
- варианты оформления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы,;
- температуру подачи простых и основных горячих блюд и гарниров;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок основных соусов и отдельных простых и основных блюд;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи открытых и закрытых бутербродов, простых и основных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СО ДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам	Виды работ	Количество часов по видам работ	
ПК 2.1. - ПК 2.3.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	36					
				Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	12		
					6	Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов и канапе. Ассортимент бутербродов и канапе. Оформление бутербродов и канапе. Органолептические показатели качества готовой продукции. Подача и хранение.	6
					6	Организация процесса приготовления и приготовление салатов. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей. Ассортимент салатов. Оформление, подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
				Организовывать и проводить приготовление	18		

			сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			
					Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса. Ассортимент закусок и блюд из мяса. Оформление холодных закусок и блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
					Приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы. Ассортимент закусок и блюд рыбы. Оформление холодных закусок и блюд из и рыбы с учетом требований к безопасности бготовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
					Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы. Оформление холодных закусок и блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
			Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	6		

					Приготовление сложных холодных соусов. Оформление сложных холодных соусов с учетом. Требований к безопасности готовой продукции, Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов.	6	
ПК 3.1. - ПК 3.4.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	144					
				Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	36		
						Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6
						Технологический процесс приготовления пюреобразных супов. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6
						Особенности супов-кремов. Требования к их качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование подачи супов-пюре. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой	6

				продукции. Подача и хранение.	
				Технологический процесс приготовления прозрачных супов: консоме, из рыбы, ухи, бульона куриного с белым вином и др. Правила осветления бульонов. Требования к качеству.	6
				Приготовление гарниров к сложным супам; клецок из овощных масс, кнелей из мяса, рыбы, птицы, дичи, из ракообразных, чипсов, гренков с сыром, острых, «пай», блинчиков фледле, припущенных овощей. Требования к качеству.	6
				Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (биски), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы. Декорирование подачи супов-пюре. Подача и хранение.	6
			Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	6	
				Приготовление: соус луковый, луковый с горчицей, соус красный кисло-сладкий, требования к качеству, использование.	6

					Приготовление белого соуса основного на мясном бульоне и его производных: - соус белый с яйцом, соус томатный. Требование к качеству, условия и сроки хранения, использование.	
			Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	36		
					Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей из отварных и припущенных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6
					Технология приготовления сложных горячих блюд из жареных, запеченных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6
					Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6
					Технология приготовления овощных рулетов, фаршированных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6

				Подача и хранение.	
				Приготовление сложных блюд из грибов. Оформление сложных блюд из грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6
				Приготовление сложных блюд из сыра. Оформление сложных блюд из сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6
		Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы.	18		
				Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной и жареной рыбы: осетрины отварной звеньями и целиком, обжарка из осетрины в водке, осетрины на вертеле, лосося жаренного на решетке гриля и др.. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6
				Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной и припущенной рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6
				Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы и вареной на пару. Оформление сложных блюд из рыбы и	6

					морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	
			Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса.	24		
					Технология приготовления сложных блюд из мяса: поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного и др.. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6
					Технология приготовления сложных блюд из мяса: мяса запеченного в тесте, в фольге и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6
					Технология приготовления сложных блюд из мяса: вареных на пару или запеченных изделий из мясной кнельной массы. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6
					Приготовление сложных блюд из мяса: мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд.	6
			Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	24		

					Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте и др.. Требования к качеству.	6
					Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: утиной ножки конфи, жареной утиной грудки, утки горячего копчения, гуся, утки томленных в горшочке, вареного на пару или «овощной подушке» филе кур, фрикасе из филе кур и др. Требования к качеству.	6
					Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: суфле из печени, изделий из кнельной массы паровых или запеченных. Определение готовности и качества органолептическим способом.	6
					Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: утки тушеной в вине с фруктами или без них. Определение готовности и качества органолептическим способом.	6
ПК 4.1. - ПК 4.4.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	72				

изделии					
		<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	18		
				<p>Технология приготовления безопарного теста. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления опарного теста. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	6
				<p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления.</p>	6
				<p>Определение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.</p>	6
		<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных</p>	30		

			кондитерских изделий и праздничных тортов.			
					Технология приготовления праздничных тортов из бисквитного теста. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке.	6
					Технология приготовления праздничных тортов из песочного теста. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке.	6
					Технология приготовления праздничных тортов из слоеного теста. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в	6

					зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке.	
					Торты банкетные и фирменные, их особенности. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. .Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке.	6
					Технология приготовления крошковых тортов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке.	6

		Организовывать и проводить приготовление оформления изделий пониженной калорийности.	6		
				Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Правила и особенности приготовления изделий с отварными протертыми овощами булочка «Розовая», пирог бисквитный «Свежесть».	6
		Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	12	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Ассортимент пирожных: бисквитное песочное. Режимы выпечки, реализации и хранение.	6
				Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Ассортимент пирожных: слоеное, заварное. Режимы выпечки, реализации и хранение.	6
		Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных	6		

			полуфабрикатов, использовать их в оформлении			
					Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Отделка мучных кондитерских изделий: понятие, назначение, виды, способы и приемы. Использование кондитерских форм, трафаретов и других приспособлений для изготовления украшений. Украшения из крема, глазури, фруктовой рисовальной массы и помады, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками.	6
ПК 06.01. – ПК 06.05	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	36	.			
			Участвовать в планировании основных показателей производства	6		
					Ознакомление с предприятием, прохождения практики. Оперативное планирование работы структурного подразделения	6
			Планировать выполнение работ исполнителями	6		
					Определение соответствия рабочих мест в производственных цехах	6

				современным требованием САНПИН и СНИП	
		Организовывать работу трудового коллектива	6		
				Организация работы производства структурного подразделения нормирование труда	6
		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	6		
				Финансово-экономическая работа структурного подразделения. Нормирование труда	6
		Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	6		
				Наличие нормативно - правовых и технологических документов которые имеются на предприятии	6
		Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	6		
				Порядок заполнения форм документации и составления калькуляционных расчетов на изделия. Виды первичной учетной документации по учету операций в общественном питании.	6

ПК 7.1 - ПК 7.20	ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	216				
			Приготовление блюд из овощей и грибов	18		
					Обработка, нарезка клубнеплодов и корнеплодов, и подготовка сырья к производству Приготовление и подача блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей и грибов. Оформление и отпуск.	6
					Приготовление и подача блюд из тушеных, жареных овощей и грибов. Оформление и отпуск.	6
					Приготовление и подача блюд из запеченных овощей и грибов. Оформление и отпуск.	6
			Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста.	18		
					Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых. Оформление и отпуск.	6
					Приготовление блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста. Оформление и отпуск.	12
			Приготовление супов и соусов.	48		
					Приготовление мясокостных, куриных бульонов, отваров. Нарезка	6

				пассировка ингредиентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
				Приготовление заправочных супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения	18
				Приготовление супов пюре. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
				Приготовление прозрачных супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
				Приготовление сладких, холодных и молочных супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
				Приготовление соусов Приготовление масляных смесей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
			Приготовление блюд из рыбы.	36	
				Механическая и кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной рубленой массы. Условия и сроки хранения.	6
				Приготовление блюд из отварной рыбы. Условия и сроки хранения, оформление и отпуск. Подбор соусов и гарниров	6

				Приготовление блюд из припущенной рыбы. Условия и сроки хранения, оформление и отпуск. Подбор соусов и гарниров.	6
				Приготовление блюд из запечённой рыбы. Условия и сроки хранения, оформление и отпуск. Подбор соусов и гарниров.	6
				Приготовление блюд из жареной рыбы. Условия и сроки хранения, оформление и отпуск. Подбор соусов и гарниров.	6
				Приготовление рыбной котлетной массы и блюд из неё. Условия и сроки хранения, оформление и отпуск. Подбор соусов и гарниров	6
		Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	60		
				Разделка туш говядины, баранины и свинины. Сортировка частей туш мяса и их кулинарное использование.	6
				Приготовление порционных крупнокусковых полуфабрикатов. Приготовление блюд из них, оформление и отпуск. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	6
				Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса. Подбор гарниров и соусов.	6
				Приготовление блюд из жареного мяса. Подбор гарниров и соусов.	6

				Требования к качеству.	
				Приготовление запеченных блюд из мяса. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	6
				Приготовление блюд из тушеного мяса. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	6
				Приготовление блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	6
				Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	6
				Приготовление блюд из жареной птицы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	6
				Приготовление блюд из тушеной птицы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	6
		Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	24		
				Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.	12
				Приготовление холодных закусок из мяса, рыбы и яиц. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.	12
		Приготовление сладких блюд и напитков.	12		

					Приготовление сладких блюд. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.	6
					Приготовление напитков. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения производственной (по профилю специальности) практики

Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики предполагает проведение практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация и ведение процессов приготовления и под-готовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. —М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.

2. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3. Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017

5. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 176 с.

6. Приготовление супов и соусов : практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 128 с.

7. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 176 с.

8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 384 с., [16] с. цв. ил.

9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разно-образного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 304 с., [16] с. цв. вкл.

10. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. —М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с.

Интернет-ресурсы:

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

2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология

ПОП - лекции

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

4.<http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация и ведение процессов приготовления и под-готовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. —М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.
2. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017
5. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 176 с.
6. Приготовление супов и соусов : практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 128 с.
7. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 176 с.
8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 384 с., [16] с. цв. ил.
9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разно-образного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 304 с., [16] с. цв. вкл.
10. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. —М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с.

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
- 2.<http://foodteor.ru/tehnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
- 3.<http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
- 4.<http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
- 5.<http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
- 6.<http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
- 7.<http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

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

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика завершает обучение профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар.

является освоение профессиональных компетенций.

Итогом производственной практики является защита отчетов по практике. По результатам практики руководителем практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций.

период прохождения практики, обучающимися составляется отчет. Практика завершается при условии положительного аттестационного листа, характеристики, отзыва.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной (преддипломной) практики осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися студентами.

Преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной (преддипломной) практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1 -2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики в процессе выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по специальности.

Процедура оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения производственной практики определена совместно с организациями и включает формы и методы контроля и оценки результатов практики которые позволяют проверять у обучающихся, как сформированность профессиональных компетенций, так и развитие общих компетенций. Оценка результатов практики проводится путем оценки оформления учетно-отчетной документации по отчетным формам установленного образца (Приложение 1).

Результаты обучения (освоенные умения, практический опыт в рамках ВД)	ОК	ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	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.	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.	Текущий контроль: – наблюдения и оценка за формированием практических профессиональных умений и навыков – оценка приобретения первоначального практического опыта при освоении ПК;
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	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-	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	– экспертное наблюдение и оценка на занятиях во время учебной практики – мониторинг умений при самооценке обучающимися – тестирование,

<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>– <i>устный опрос</i></p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета:</p> <p>– <i>экспертная оценка выполнения практического задания.</i></p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	
<p>Организация работы структурного подразделения.</p>		<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	
<p>Выполнение работы по профессии 16675 "Повар".</p>		<p>ПК. 07.01. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	

		<p>ПК. 07.02 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПК. 07.03 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПК. 07.04 Нарезка и формовка овощей и фруктов</p> <p>ПК. 07.05 Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК. 07.06 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок</p> <p>ПК. 07.07 Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд</p> <p>ПК. 07.08 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</p> <p>ПК. 07.09 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</p> <p>ПК. 07.10 Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПК. 07.11 Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</p> <p>ПК. 07.12 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</p> <p>ПК. 07.13 Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</p>	
--	--	--	--

		<p>ПК. 07.14 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</p> <p>ПК. 07.15 Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</p> <p>ПК. 07.16 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p> <p>ПК. 07.17 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>ПК. 07.18 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПК. 07.19 Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПК. 07.20 Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	
--	--	---	--

ДОГОВОР
о прохождении производственной практики (по профилю специальности)

с. Краснотуранск

« ____ » _____ 20__ г.

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южный аграрный техникум», в лице директора Ваневой Оксаны Владимировны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем **Образовательное учреждение**, с одной стороны и

в

лице _____

—, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем **Предприятие**, с другой стороны, договорились о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Организовать производственную практику (по профилю специальности) в 20__ - 20__ учебном году обучающимся ____ курса, в соответствии с поданной заявкой и графиком прохождения производственной практики.

1.2. Предприятие принимает на производственную практику обучающегося в по профессии / специальности СПО

код и наименование профессии / специальности

в период с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

2. Обязательства Предприятия

- 2.1. Предоставить Образовательному учреждению рабочие места в количестве и в структурных подразделениях предприятия в соответствии с Программой производственной практики.
- 2.2. Осуществить подбор наставников практики от Предприятия из числа постоянно работающих квалифицированных специалистов в отделах, цехах, структурных подразделениях, участках и других объектах практики.
- 2.3. Организовать на Предприятии обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктаж и проверку знаний обучающихся по охране труда и промышленной безопасности, правилам производственной санитарии и гигиены, пожарной безопасности.
- 2.4. Обеспечивать условия для прохождения практики в соответствии с настоящим договором.
- 2.5. Организовать рабочее место (специальный участок) обучающихся, отвечающие требованиям законодательства, санитарных норм и правил для соответствующих отраслей, техники безопасности и охраны труда.
- 2.6. Организовать практику таким образом, чтобы обеспечить изучение обучающимися современной техники, оборудования, механизмов, современной технологии, освоение новаторских (передовых) приемов и методов труда.

- 2.7. Обеспечивать обучающихся необходимыми инструментами, предоставлять им возможность пользоваться специальной литературой, технической и другой документацией.
- 2.8. Не допускать использования обучающихся на работах, не предусмотренных программой практики, а также связанных с постоянным переносом и передвижением тяжести.
- 2.9. Оказывать помощь в социальной, психологической адаптации обучающихся в трудовом коллективе Предприятия.
- 2.10. Оказывать помощь в подборе материала для выпускной квалификационной работы.
- 2.11. Осуществлять контроль за качеством выполняемых обучающимися работ. По результатам практики составить производственную характеристику на каждого обучающегося, указав в ней результаты выполнения программы практики.

3. Обязательства Образовательного учреждения

- 3.1. Согласовать с Предприятием графики прохождения производственной практики (по профилю специальности) в течение учебного года.
- 3.2. Направлять обучающихся на практику в сроки, определенные графиком и программой практики. Обеспечивать своевременное прибытие обучающихся на практику.
- 3.3. Обеспечить предварительную теоретическую и профессиональную подготовку обучающихся на собственной производственной базе в соответствии с учебными планами и программами, а также изучение ими правил технической эксплуатации оборудования, правил и норм техники безопасности, правил охраны труда, предусмотренных для соответствующих профессий / специальностей, правил внутреннего трудового распорядка Предприятия.
- 3.4. Назначать руководителей практики от Образовательного учреждения.
- 3.5. Совместно с наставником практики от Предприятия составлять рабочую программу проведения практики, перечень выпускных квалификационных работ и организовать изучение обучающимися современной техники, оборудования, механизмов, современной технологии, новаторских (передовых) приемов и методов труда.
- 3.6. Осуществлять контроль за правильностью использования обучающимися производственного оборудования, бережного отношения к нему, экономного расходования материалов и электроэнергии в период производственной практики, за выполнением обучающимися программы практики, за соблюдением ими правил внутреннего распорядка Предприятия.
- 3.7. Осуществлять контроль за своевременным обеспечением обучающихся материалами, инструментами, производственными заданиями.
- 3.8. Организовать методическое руководство практикой обучающихся.

4. Условия прохождения производственной практики

- 4.1. Производственная практика направлена на формирование профессиональных компетенций обучающихся, закрепление полученных теоретических знаний и умений, овладение системой профессиональных знаний и умений по изучаемой профессии / специальности.
- 4.2. Руководство производственной практикой от Образовательного учреждения осуществляет руководитель практики, назначенный приказом директора, от Предприятия - наставник практики.
- 4.3. Образовательное учреждение совместно с Предприятием определяет объекты производственной практики, определяет перечень рабочих мест, устанавливает график перемещения по рабочим местам с таким расчетом, чтобы каждый обучающийся имел возможность научиться самостоятельно выполнять виды работ, предусмотренные программой практики.
- 4.4. В период прохождения практики обучающиеся должны быть распределены по рабочим местам в соответствии с их будущей профессией / специальностью.

4.5. Практика должна быть организована таким образом, чтобы обеспечить высокий уровень производительности и качества выполняемых обучающимися работ.

4.6. Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, отведенному учебным планом и программой практики и не должна превышать продолжительности рабочего времени, установленного трудовым законодательством:

- для подростков до 16 лет - 4 часа в день (24 часа в неделю);
- от 16 до 18 лет - 6 часов в день (36 часов в неделю);
- в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю.

4.7. Производственная практика по профессиям / специальностям, которые отнесены в перечень тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, допускается для обучающихся не моложе 16-летнего возраста при условии:

- ограничения продолжительности рабочего дня обучающихся (не более половины рабочего дня взрослых рабочих);
- исключения отдельных видов работ и условий, запрещенных для применения труда несовершеннолетних.

4.7. В случае, если в связи с характером работы работники Предприятия подлежат предварительному и периодическому медицинскому освидетельствованию, обучающиеся проходят осмотры в установленном порядке.

4.8. Предприятие обеспечивает обучающихся индивидуальными средствами защиты: спецодеждой, специальной обувью, очками, масками, противошумами, шлемами, касками и др. - по нормам, установленным для рабочих данных профессий / специальностей. Обучающиеся не допускаются к работе без соответствующей спецодежды и специальных приспособлений.

4.9. Предприятие обеспечивает обучающихся моющими "средствами, а также средствами, применяемыми для защиты и очищения кожи по нормам, установленным для работающих.

4.10. Обучающимся должен быть предоставлен доступ ко всем санитарно-бытовым помещениям Предприятия (гардеробные, бельевые, помещения личной гигиены, столовые, помещения для обогрева и отдыха, медицинский кабинет).

4.11. Оплата труда обучающихся в период производственной практики осуществляется Предприятием при условии выполнения ими производительного труда согласно производственным заданиям.

4.12. Предприятие начисляет заработную плату при сдельной оплате труда - по установленным сдельным расценкам за выполненный объем работ, а при повременной оплате - по тарифной ставке повременщика, соответствующей тарификации работ или окладам, за фактически отработанное время с выплатой премий, коэффициентов к заработной плате и других выплат, установленным действующим законодательством и локальными нормативными актами Предприятия.

4.13. При наличии в штате Предприятия вакантных должностей, соответствующих профессии / специальности обучающихся, Предприятие вправе принять на работу обучающихся на основании трудового договора.

4.14. По окончании производственной практики обучающимся выдается производственная характеристика, в которой указывается наименование предприятия, сроки прохождения практики, разряд (класс) выполняемых работ, их качество, сведения о нормах (времени) выработки, информацию о знании обучающимся технологического процесса, проявленных профессиональных умениях, а также рекомендации о присвоении квалификационного разряда (класса).

5. Ответственность сторон

5.1. Руководители практики несут ответственность за посещаемость обучающихся, соблюдение графиков прохождения практик, выполнение программы практики, соблюдение трудовой дисциплины обучающимися.

5.2. Руководители практики и наставники несут ответственность за проведение производственной практики обучающимися, обеспечение здоровых и безопасных условий труда в соответствии с действующим законодательством.

5.3. Если на Предприятии не обеспечены безопасные условия труда, руководитель практики должен поставить в известность администрацию / руководителя предприятия и не допускать обучающихся к выполнению работ.

5.4. Обучающиеся в период производственной практики подчиняются Правилам внутреннего трудового распорядка, действующим на Предприятии.

5.5. Обучающиеся несут ответственность за ущерб, причиненный Предприятию в соответствии с действующим законодательством.

5.6. В случае грубых нарушений Предприятием условий настоящего договора Образовательное учреждение вправе перевести обучающихся на другие объекты производственной практики.

5.7. Споры, возникающие при исполнении настоящего договора, стороны разрешают путем переговоров. Неурегулированный путем переговоров спор передается на рассмотрение в арбитражный суд Красноярского края в соответствии с действующим законодательством РФ.

6. Заключительные условия

6.1. Договор вступает в силу с момента его подписания и действует до «_____» _____ 20__ г.

6.2. Срок действия Договора может быть продлен по соглашению сторон.

6.3. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

6.4. Все изменения и дополнения к договору действительны лишь в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими сторонами.

6.5. Стороны обязаны сообщать друг другу об изменениях своего юридического адреса, номеров телефонов, телефаксов в двухдневный срок. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

7. Юридические адреса и реквизиты сторон

Образовательное учреждение

КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Адрес: _____

ИНН: _____, КПП: _____

Счет: _____

Банк: _____

л/сч. _____

БИК _____, ОГРН: _____

Тел. /факс _____

Директор _____ /О.В. Ванева

М.П.

Предприятие

_____ наименование организации

Адрес: _____

ИНН: _____, КПП: _____

Счет: _____

Банк: _____

л/сч. _____

БИК _____, ОГРН: _____

Тел. /факс _____

Директор _____ / _____

Ф.И.О.

М.П.

хранится в образовательном учреждении

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южный аграрный техникум»

Корешок путевки № _____

(наименование предприятия)

Направлен на прохождение производственной практики для работы по профессии/специальности

наименование профессии/специальности

(Ф.И.О.)

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Директор КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

_____ Ванева О.В.

М.П.

Путевку № _____ получил _____
(подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

хранится в организации

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южный аграрный техникум»

Путевка № _____

(наименование предприятия)

В соответствии с заключенным договором и Положением «Об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» направляем на Ваше предприятие для прохождения производственной практики

(Ф.И.О.)

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Директор КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

_____ Ванева О.В.

М.П.

Путевку № _____ получил _____
(подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

хранится в образовательном учреждении

Подтверждение о прибытии по путевке № _____

(наименование организации)

подтверждает, что направленный Вами обучающийся _____ курса

(Ф.И.О.)

в период

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

действительно прошел производственную практику профессии/специальности

наименование профессии/специальности

Руководитель организации
М.П.

(подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

Дневник учета выполнения задания по производственной практике

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

(фамилия, имя, отчество руководителя практики от техникума)

(место прохождения практики)

(сроки прохождения практики)

(фамилия, имя, отчество наставника)

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)**

Ф.И.О.

обучающегося (-ейся) _____ курса по профессии / специальности СПО

_____,

код и наименование профессии / специальности

который (-ая) в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 ____ г. по
« _____ » _____ 20 ____ г.

прошел (-ла) практику в организации _____

наименование организации

Итоговая оценка по практике _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Наставник практики

_____/_____/_____
подпись / Ф.И.О.

Руководитель практики

_____/_____/_____
подпись / Ф.И.О.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)

Ф.И.О.

обучающегося (-ейся) _____ курса по профессии / специальности СПО

код и наименование профессии / специальности

который (-ая) успешно прошел (-ла) производственную практику (по профилю специальности) _____ по _____ профессиональному модулю _____

код и наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 _____ г. по
« _____ » _____ 20 _____ г.

в

организации _____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ

Код и наименование компетенций, осваиваемых обучающимся (-ейся) во время практики	Объём часов	Уровень освоения компетенций, (освоен / не освоен)
Всего:		

Компетенции, предусмотренные программой производственной практики _____

освоены / не освоены

Наставник практики _____ / _____ /
подпись Ф.И.О.

Руководитель предприятия _____ / _____ /
подпись Ф.И.О.

« _____ » _____ 20 _____ г.

М.П.

Руководитель практики _____ / _____ /
подпись Ф.И.О.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Ф.И.О.

обучающегося (-ейся) _____ курса по профессии / специальности СПО

код и наименование профессии / специальности

который (-ая) за время производственной практики (по профилю специальности) в

наименование организации

фактически работал (-а) с «_____» _____ 20__ г. по
«_____» _____ 20__ г.
и выполнял (-а) работы:

перечень рабочих мест

1. Качество выполненных работ

оценка

2. Задание технологического процесса обращения с инструментом и оборудованием работ

ОТЗЫВ

Трудовая дисциплина

замечания и оценки

Наставник практики _____ / _____ /
подпись Ф.И.О.

Руководитель предприятия _____ / _____ /
подпись Ф.И.О.

«_____» _____ 20__ г.

М.П.
Руководитель практики _____ / _____ /
подпись Ф.И.О.