

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ

« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

*Ю.А. Юшкова* Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП 01  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » *мая* 2018г

Председатель МК *Е.А. Игнатова* Е.А. Игнатова

Рабочая программа производственной практики модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик: Сомсикова А.В. преподаватель спецдисциплин ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Сомсикова А.В. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной 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.
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 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.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Задачами** производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**1.3. Количество часов на освоение производственной практики-72 часов**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

### ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
<b>ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>72</b>
Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности Первичная обработка мяса Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции (ростбиф, буженина, карбонад);	6
	Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции (грудинка фаршированная, мясо шпигованное);	6
	Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции (молочный поросенок фаршированный)	6
	О Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции (мясные рулеты)	6
	Приготовление полуфабрикатов кнельная массы (тельное ,рулет)	6
	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обработка рыбы с костным скелетом
	Обработка рыбы с хрящевым скелетом	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом	6
	Обработка и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов	6
Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы и	Обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из	6

дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	домашней птицы для сложной кулинарной продукции (Курица фаршированная (галантин),	
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции  (фаршированная тушка целиком, рулеты фаршированные из мякоти птицы, фаршированные шейки, ножки,	6
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы (котлеты из филе птицы, полуфабрикаты из кнельной массы птицы (суфле), полуфабрикаты из утиной и гусиной печени (паштеты и стейки))	6
<b>Всего:</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля**

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Брянской области «Комаричский механико-технологический техникум» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГБПОУ КМТТ на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГБПОУ КМТТ при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

### 3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГБПОУ КМТТ

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике (Приложение 1) и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно Перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 2). По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки. Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

#### *Основная литература*

1. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2. Анфимова, Н.А., Татарская, Кулинария.: Изд-ий центр «Академия», 2017г.

Нормативные документы:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ

2.ФЗ РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – ФЗ

3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

7.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

*Дополнительные источники:*

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2014. – 272 с.

2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».- М.; Феникс, 2014.

3. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. «Оборудование предприятий общественного питания» - М.: Альфа – М, 2015

*Отечественные журналы:*

«Питание и общество», «Гастроном», «Школа гастронома», «Хозяюшка»;

*Интернет-ресурсы:* «Кулинарный портал»

#### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.

2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.

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

4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.

5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

**Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.

2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2011.- 192 с.

3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.

4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2005. -320с (Серия «Технология сервиса»).

5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для Нач. проф. образования – М.: ИЦ Академия, 2011. – 170 с.

6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования М.: Экономика, 1998. – 190 с.

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

8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

9. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

11. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

12. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

### **3.4. Общие требования к организации производственной практики**

Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Профессиональный модуль **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** производственную практику (ПП.01.) в объеме 72 часа.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

##### Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</li> <li>• подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>• подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</p>
<p><b>ПК 1.3.</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</p>

	сырья; <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд;</li> <li>• подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы.</li> </ul>	-тестирование по разделу <ul style="list-style-type: none"> <li>• -зачет производственной практике</li> </ul>
--	---	--

### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	Экспертное наблюдение
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в</li> </ul>	Экспертное наблюдение

для совершенствования профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности.	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике

## Аттестационный лист по производственной практике

### 1. ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся(аяся) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

2. Время проведения практики – 72 часов:

3. Организация: ГБОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

4. Виды и объем работ, выполненные студентами во время учебной практики по

ПМ 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Виды работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практику
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	

**Характеристика учебной деятельности обучающихся во время учебной практики**  
(дисциплина, ответственность, аккуратность, взаимоотношение в коллективе, проявление интереса к профессии, трудолюбие, выдержка)

---

---

---

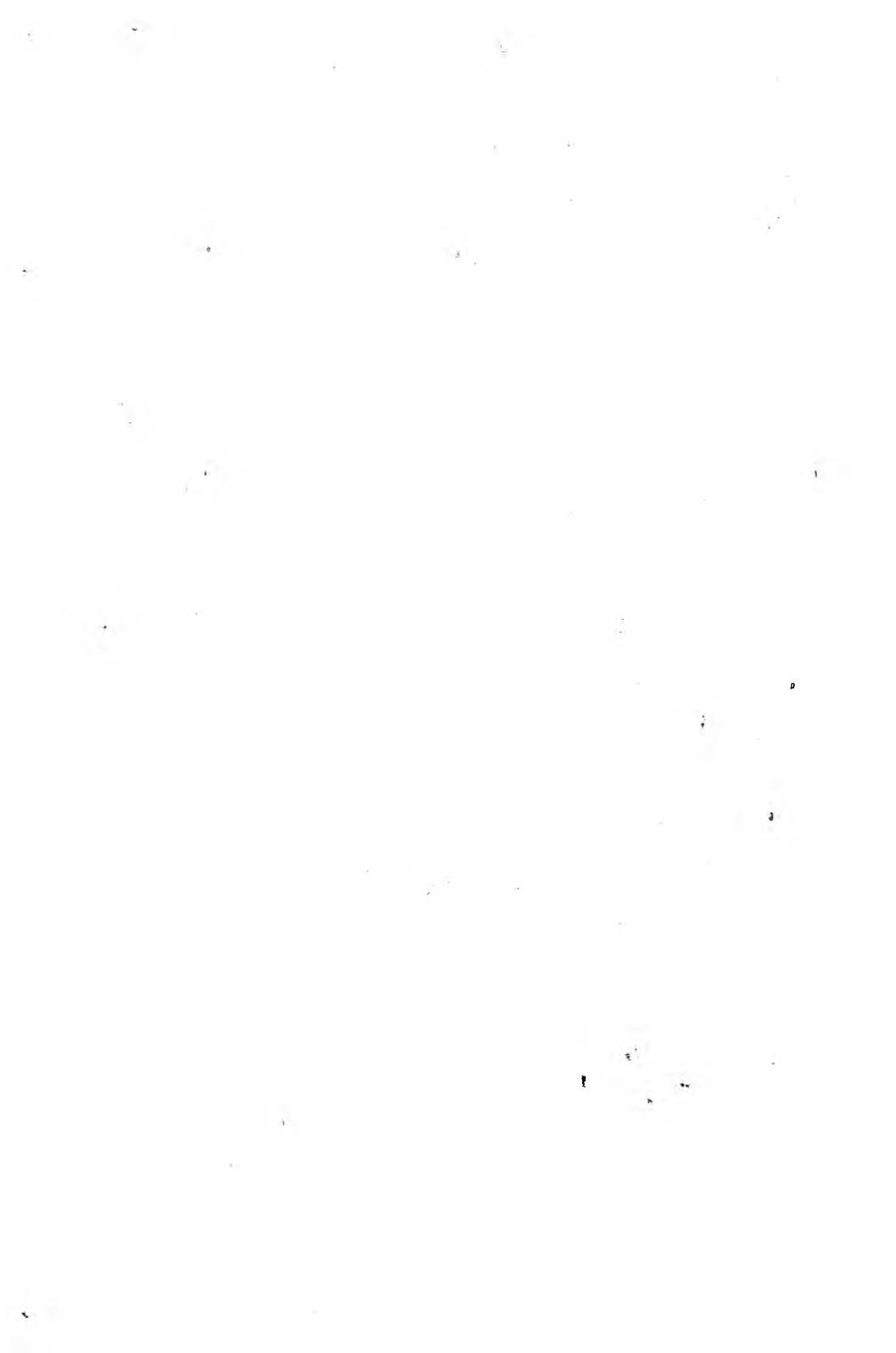
Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики

Сомсикова А.В.

Ответственное лицо организации

МП \_\_\_\_\_



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ»

**ДНЕВНИК-ОТЧЕТ**

по производственной практике

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

Обучающегося

---

---

---

Группа № \_\_\_\_\_

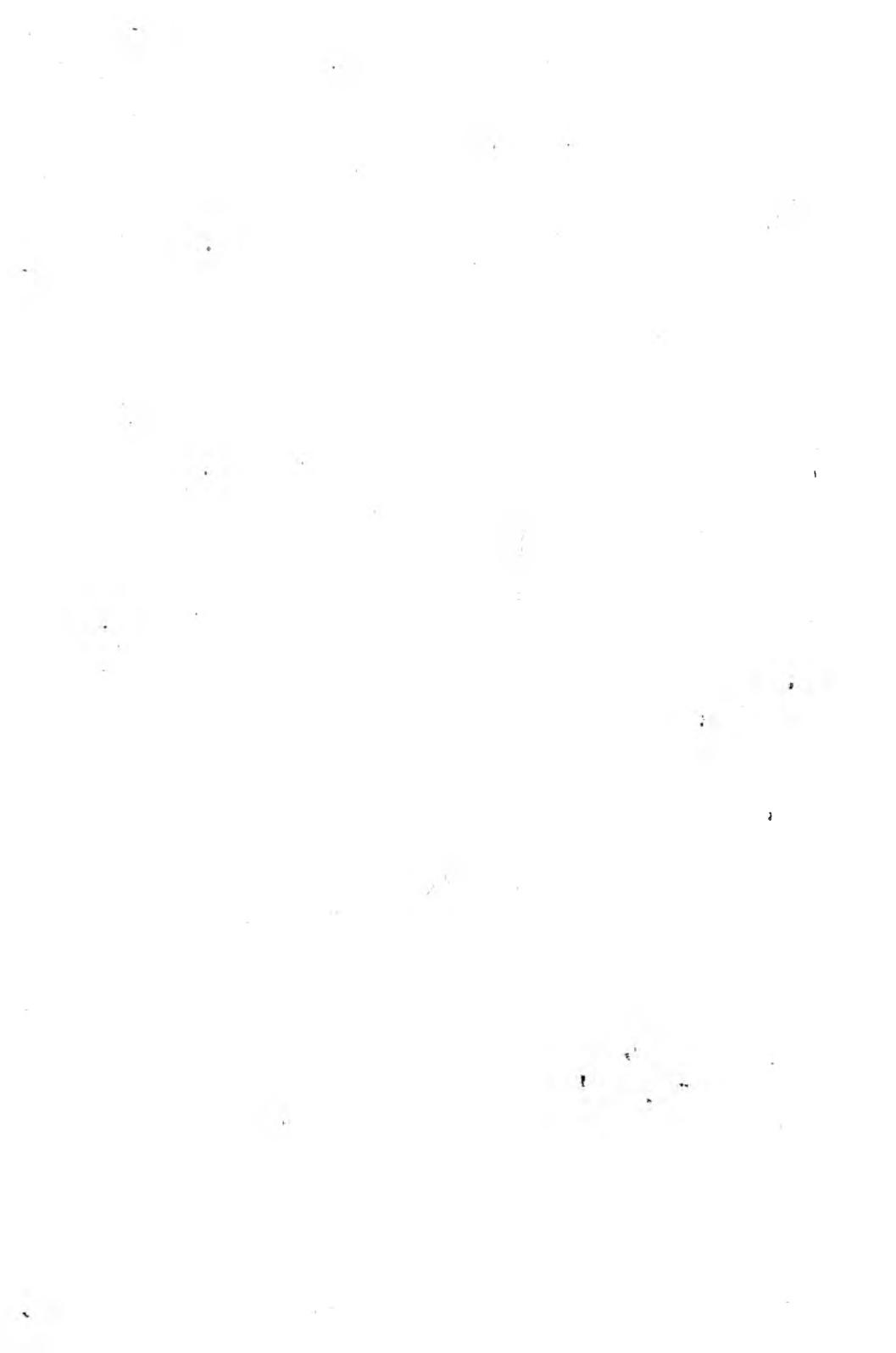
Время

с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Место прохождения практики:

---



(наименование предприятия)

Адрес:

---

---

---

---

**Руководитель практики от предприятия:**

---

---

---

---

(Ф.И.О., должность)

**Руководитель практики от техникума:**

---

---

---

---

(Ф.И.О., должность)

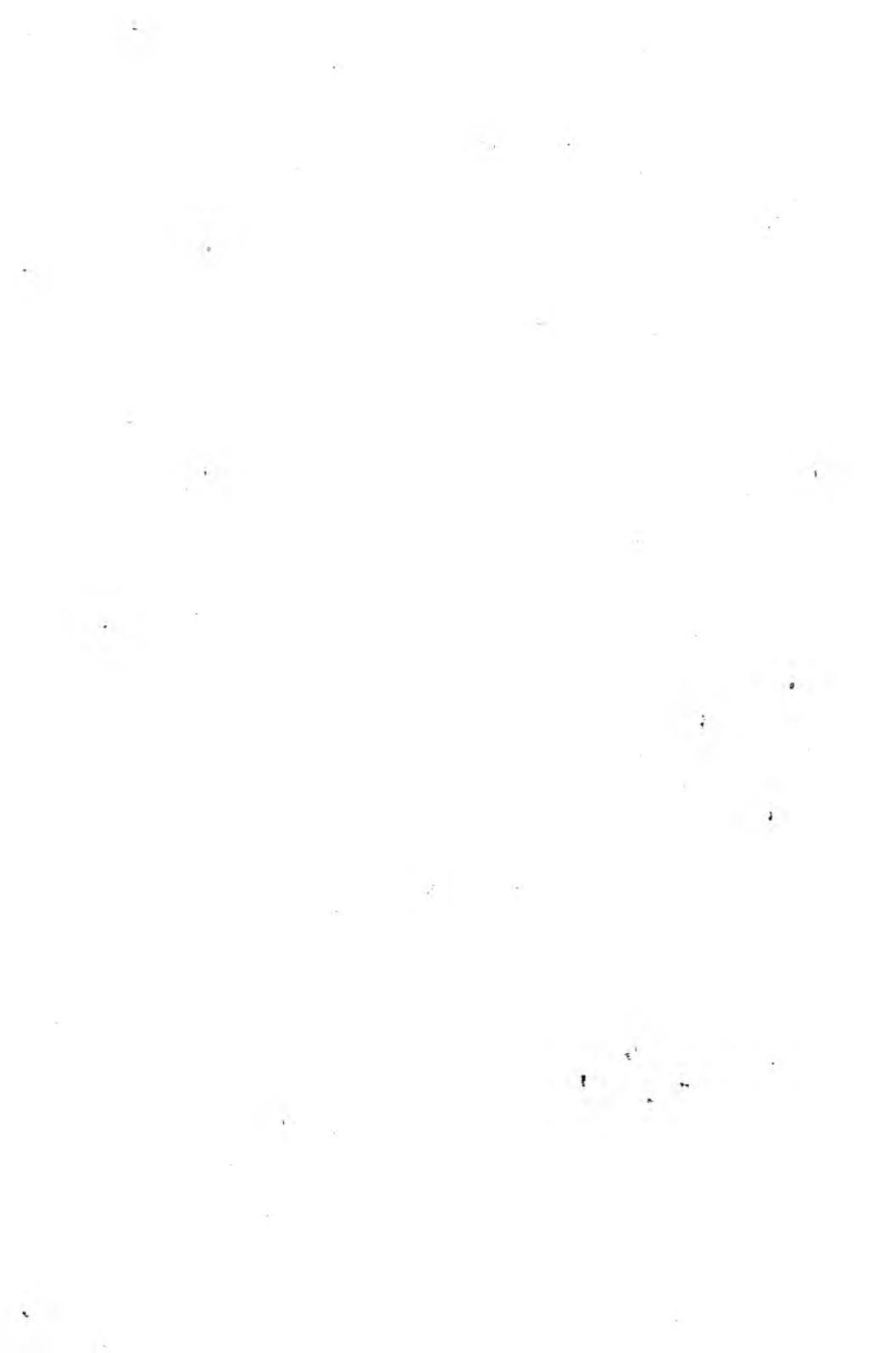
Дата сдачи \_\_\_\_\_

Дата проверки \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_

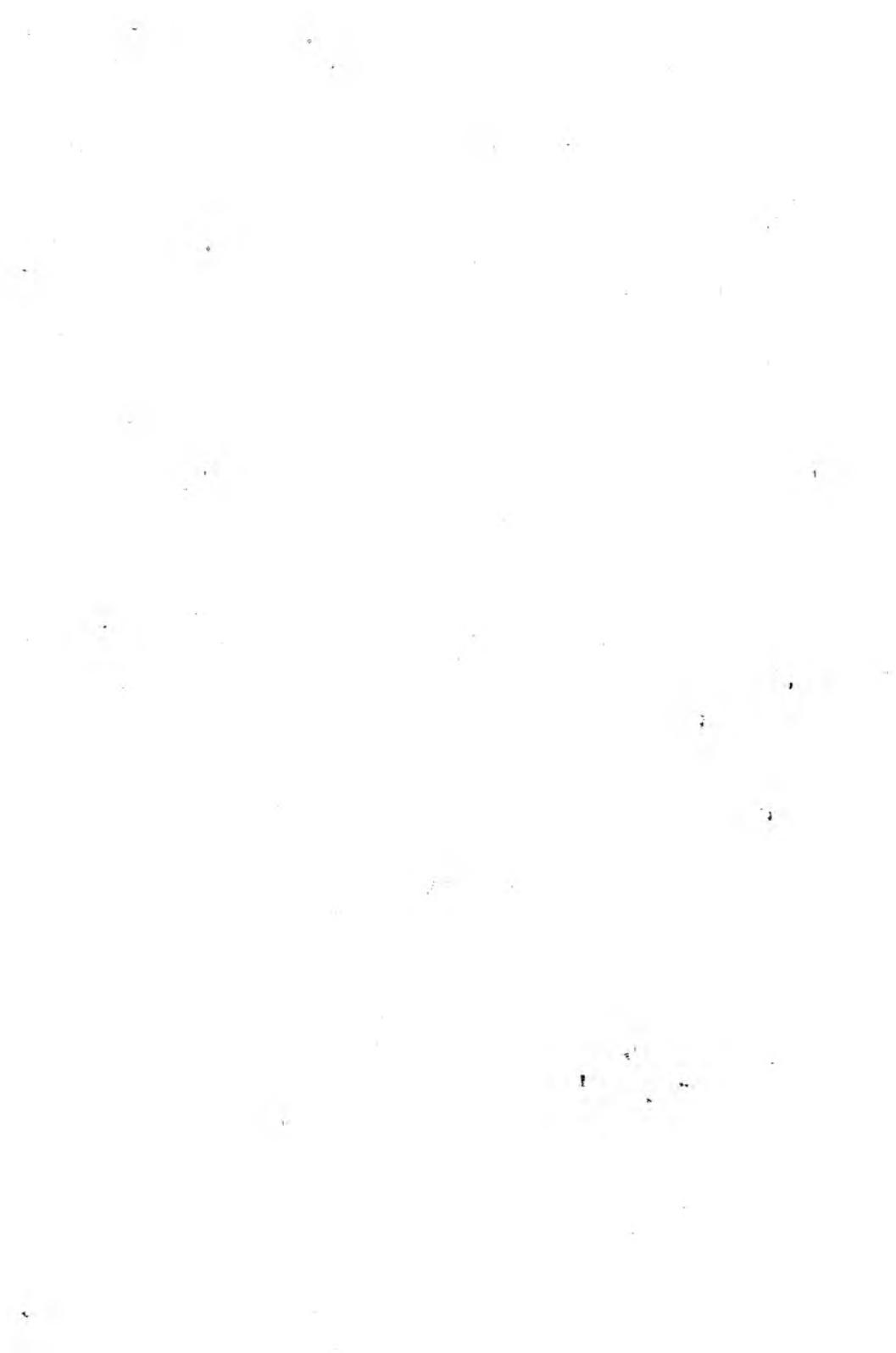
Комаричи 2018



## **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **5.1. Выпускник, освоивший ШССЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

- 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 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.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

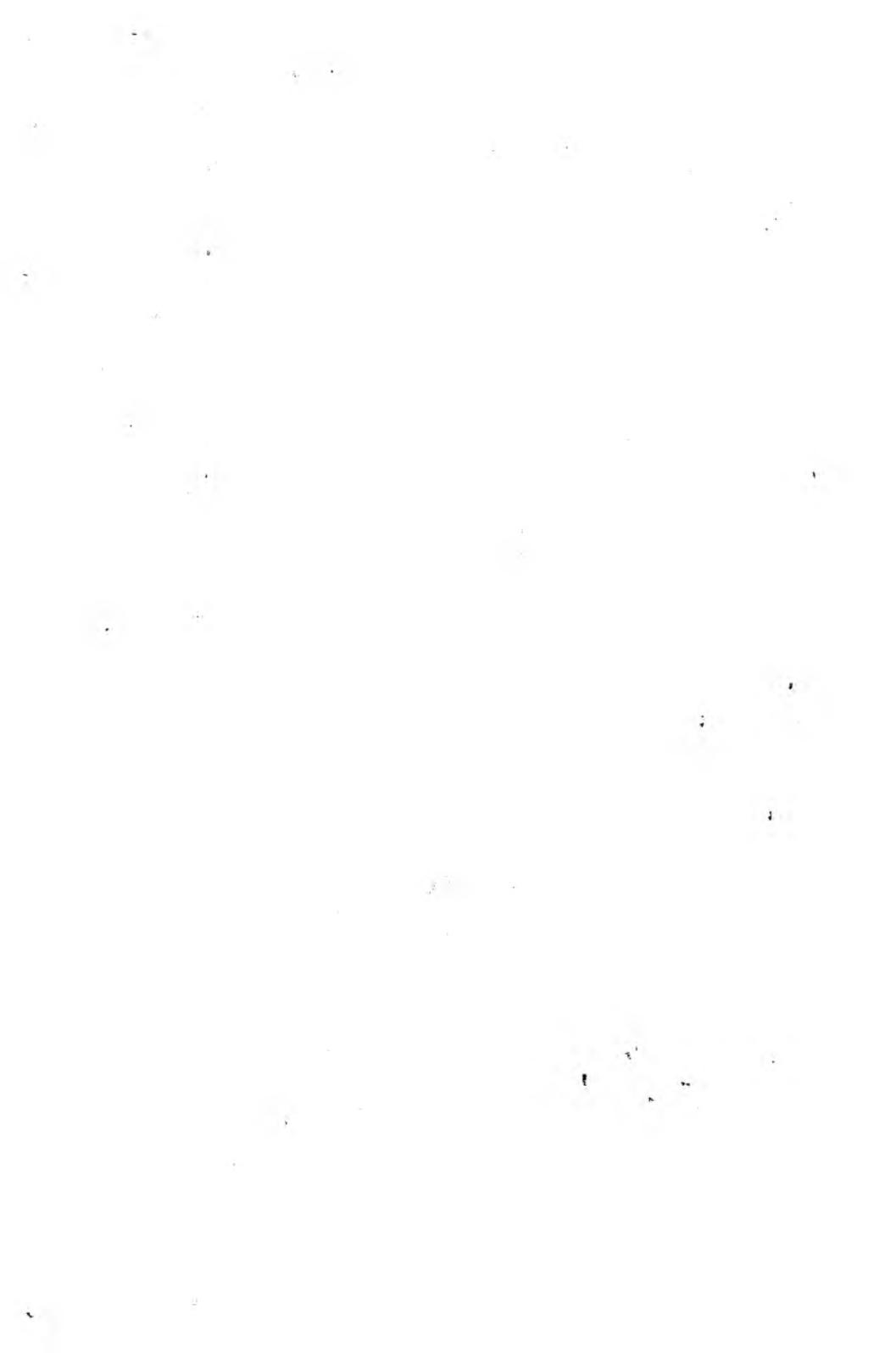


### **5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

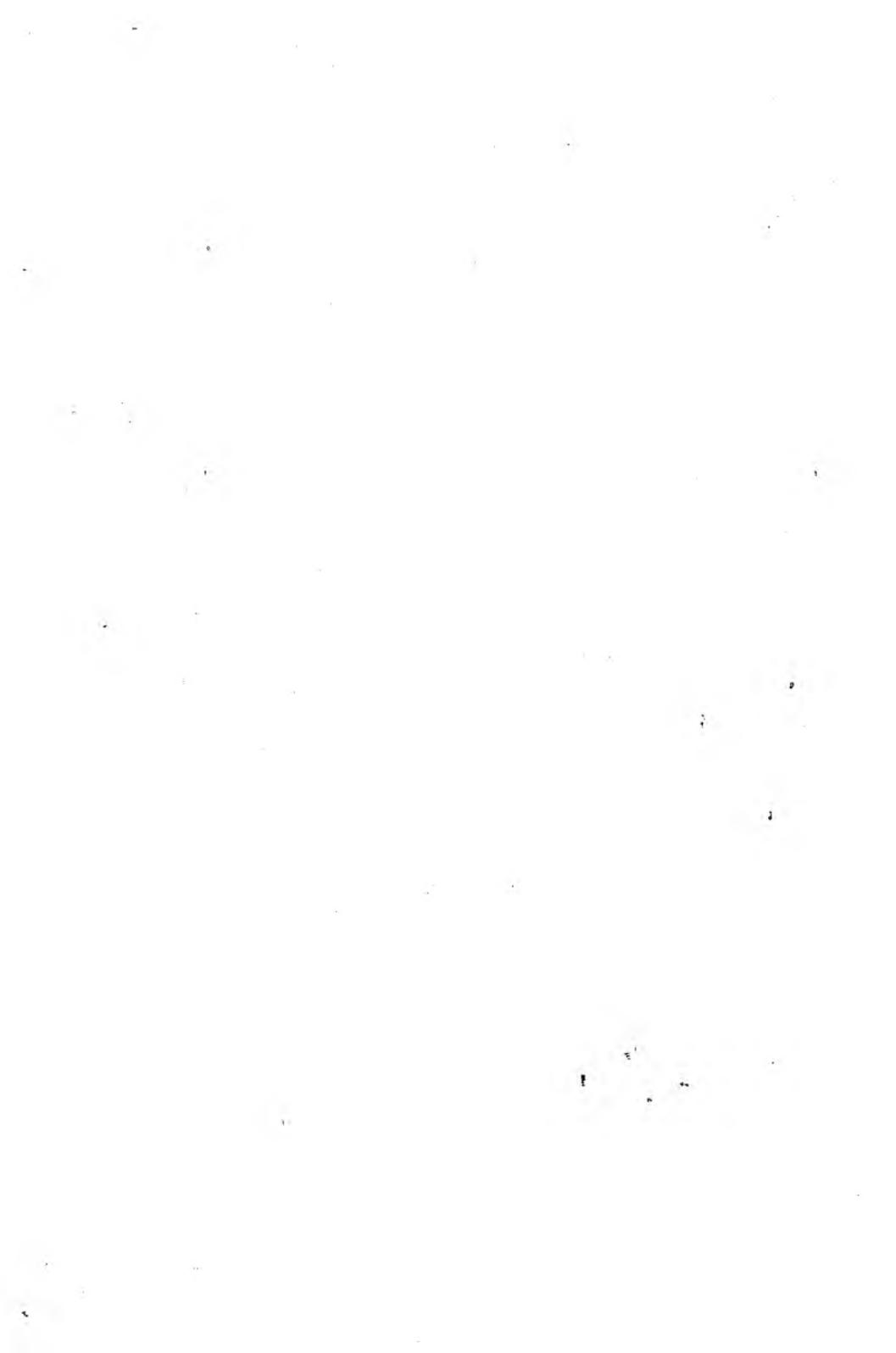
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

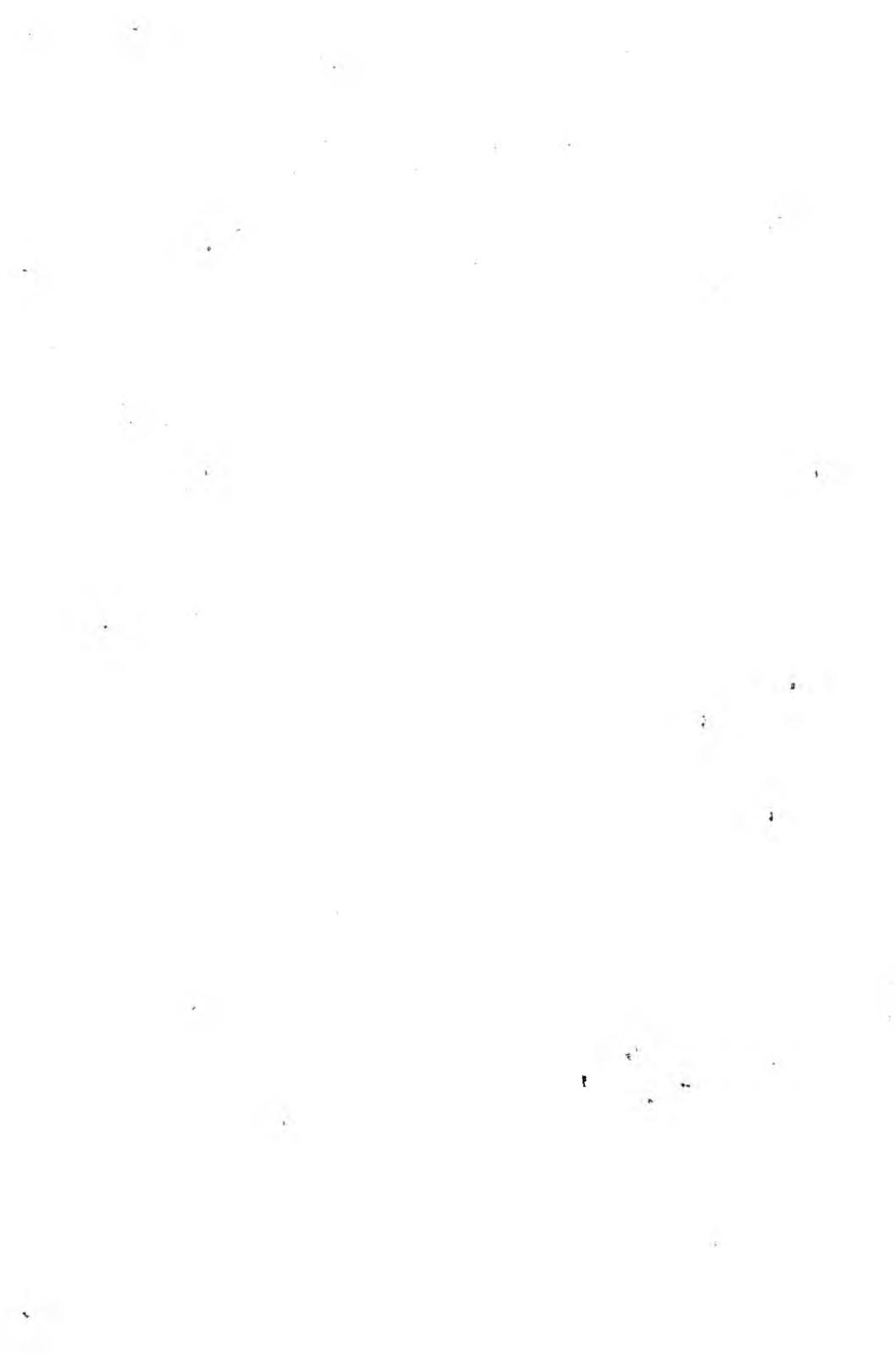


## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

	<i>Виды работ</i>	<i>Количество часов</i>
Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности  Первичная обработка мяса	6
	Приготовление п/ф из баранины	6
	Приготовление п/ф из свинины	6
	Приготовление п/ф из говядины	6
	Обработка субпродуктов	6
	приготовление п/ф из субпродуктов	6
Раздел 2. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для	Обработка рыбы с костным скелетом	6
	Обработка рыбы с хрящевым скелетом	6



сложной кулинарной продукции	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом	6
	Обработка и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов	6
Раздел 3. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обработка домашней птицы	6
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	6
<b>Всего:</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>72</b>







Выполнение общественных поручений, общение с коллективом

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Заключение о выполнении программы практики, подготовки к итоговой государственной аттестации обучающегося

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики

---

---

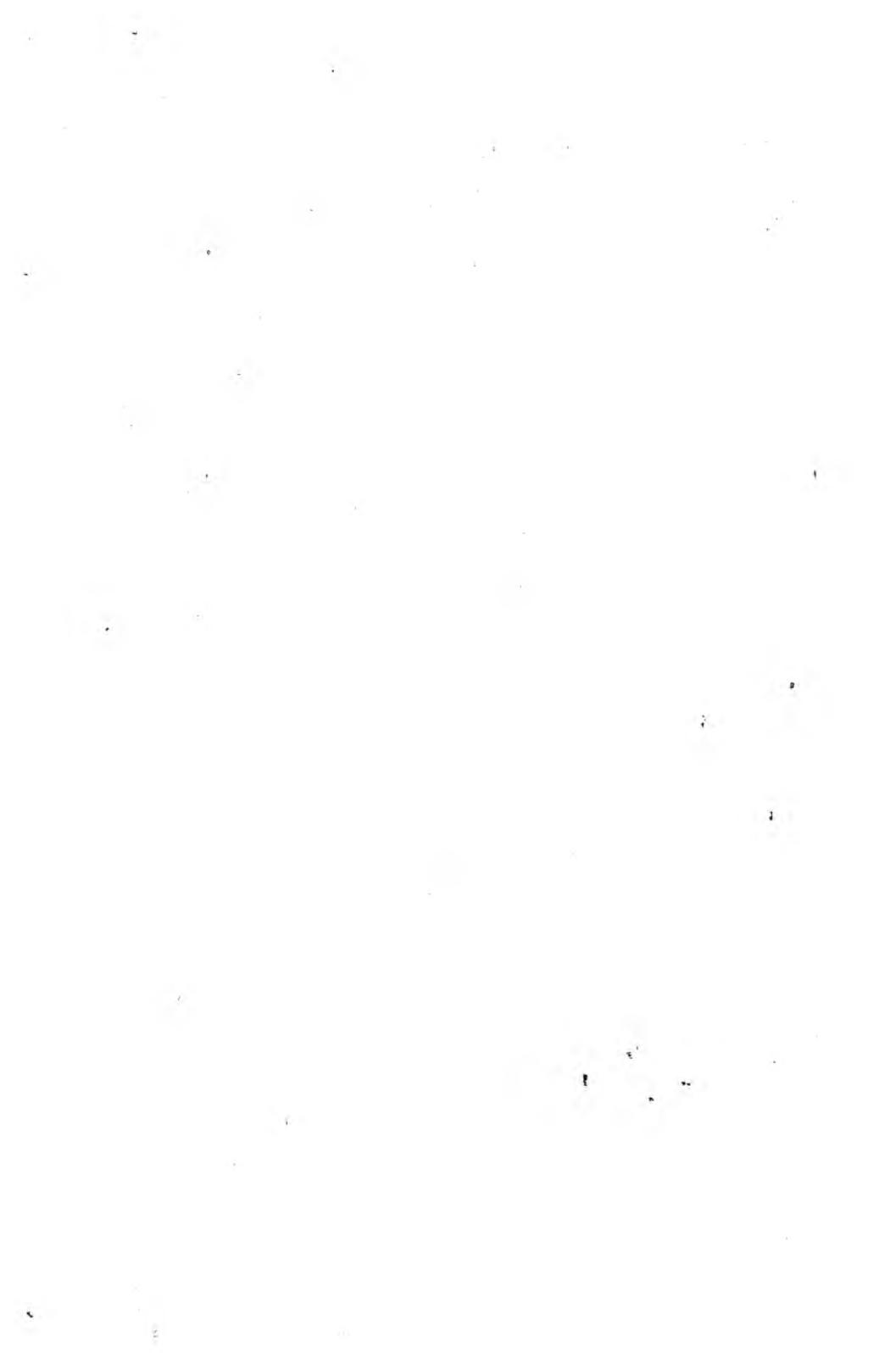
(Ф.И.О., должность)

Дата \_\_\_\_\_

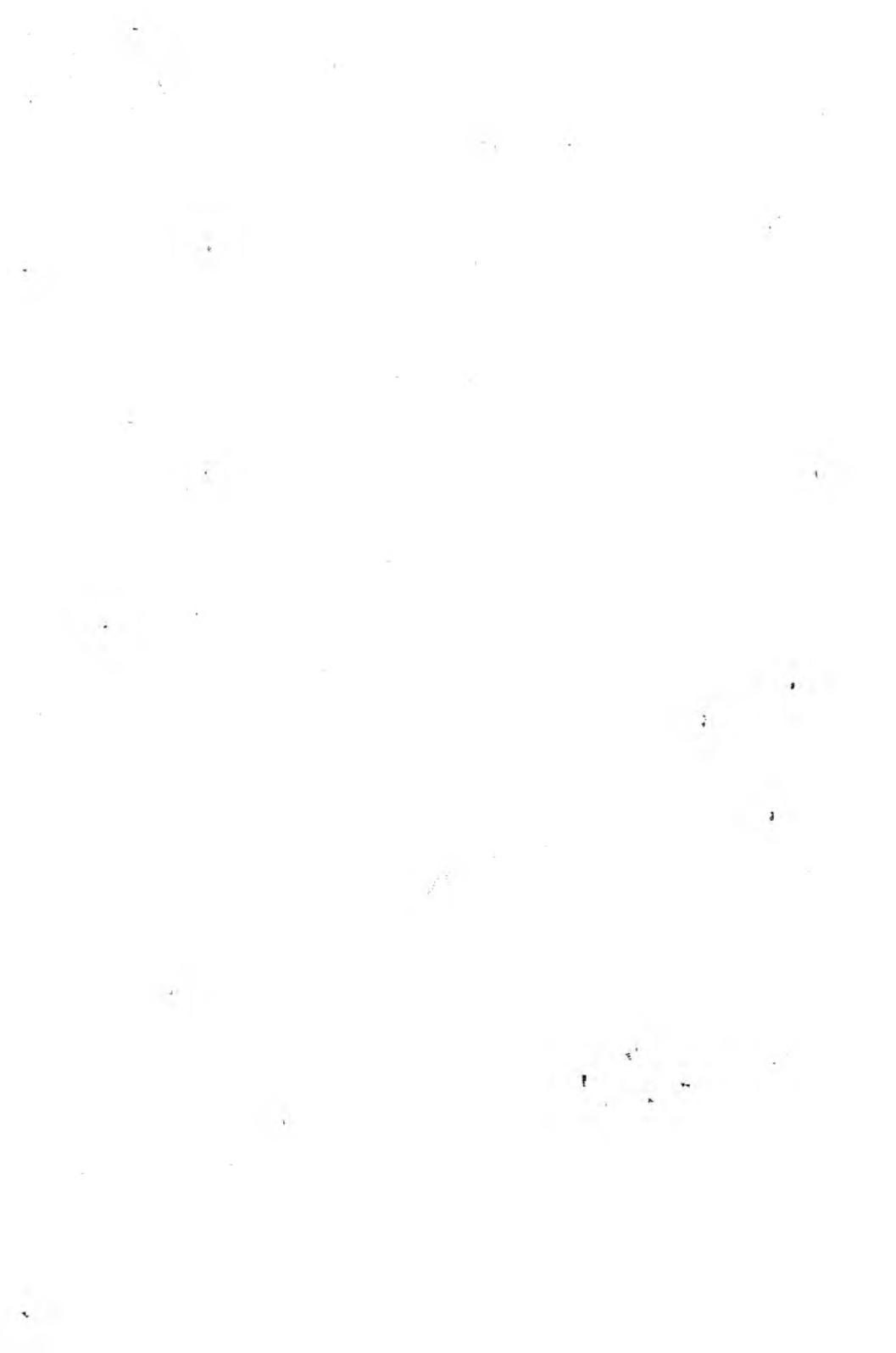
Подпись \_\_\_\_\_ М.П.











## Аттестационный лист по учебной практике

### 1. ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся(аяся) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

2. Время проведения практики – 72 часа:

3. Организация: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

4. Виды и объем работ, выполненные студентами во время производственной практики

<b>Виды работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практику</b>
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	

**Характеристика учебной деятельности обучающихся во время учебной практики** (дисциплина, ответственность, аккуратность, взаимоотношение в коллективе, проявление интереса к профессии, трудолюбие, выдержка)

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_