

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

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ

« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 03
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК Игнатова Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

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

Разработчик: Фаустова Е.И. -. 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»

© Фаустова Е.И. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

19.02.10 Технология продукции общественного питания 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

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.

Программа учебной практики может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения ПМ.03. МДК.03.01

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;

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;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.03.:

учебной практики 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Код	Наименование результата обучения
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.
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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Распределение часов по семестрам							
			1	2	3	4	5	6	7	8
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 3. 1	Раздел 1. ПМ 03.МДК.03.01. Приготовление сложных супов				12					
ПК 3. 2.	Раздел 2. ПМ 03.МДК.03.01 Приготовление сложных соусов				6					
ПК 3. 3	Раздел 3. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление сложных овощных блюд и гарниров				12					
ПК 3. 4.	Раздел 4. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из рыбы				12					
ПК 3. 4.	Раздел 5. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из мяса и субпродуктов				12					
ПК 3. 4.	Раздел 6. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.				18					
	<i>всего</i>				72					

3.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»		72
Раздел 1. ПМ 03.МДК.03.01. Приготовление сложных супов	Содержание	12
	1 Приготовление сложных супов	6
	2 Приготовление сложных супов	6
Раздел 2. ПМ 03.МДК.03.01 Приготовление сложных соусов	Содержание	6
	1 Приготовление сложных соусов	6
Раздел 3. ПМ 03.МДК.07.02. Приготовление сложных овощных блюд и гарниров	Содержание	12
	1 Приготовление сложных овощных гарниров	6
	2 Приготовление сложных овощных блюд	6
Раздел 4. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из рыбы	Содержание	12
	1 Приготовление блюд из рыбы	6
	2 Приготовление блюд из нерыбных продуктов	6
Раздел 5. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из мяса и субпродуктов	Содержание	12
	1 Приготовление блюд из мяса	6
	2 Приготовление блюд из субпродуктов	6
Раздел 6. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Содержание	18
	1 Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы.	6
	2 Приготовление блюд из домашней птицы.	6
	Дифференцированный зачет по УП.03	6
	Всего:	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся - производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.- 3-е изд. стер. М. Академия. 2017г.
- 2.
3. Андонова Н.И., Качурина Т.А Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.. Лабораторный практикум- 1-е изд. стер. М. Академия. 2017г.
- 4.

Дополнительная литература.

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие - М.: Мастерство, 2001г.
2. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2003г.
3. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2001г.
4. Кучер А.С. "Примерные технологические карты приготовления смешанных напитков".
5. Куткина М.Н. "Питание школьников" - М.: ОЦПКРТ, 1997г.
6. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 1994г.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 1992г.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 1997г.

9. "Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлебпродинформ, М - 2003г.
10. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебпродинформ, 2002г.
11. Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2001г.
12. Уласевич М.В. "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2000г
5. Анфимова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.;М.: Академия, 1999г.
6. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 1999г.
7. Ефимов А.Д. "Секреты рыбной кулинарии" - М.: Экономика, 1993г.
8. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", 1995-2005г.
9. Иванова Л.И. "Пряности, специи, приправы" - Смоленск: Русич, 1999г.
10. Киселёва Т.Г. "Доступная кулинария" - М.: Люблино 1991г.
11. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.1994г.
12. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2000г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

- Проводится Учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной- образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. <p>Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> <p>Устный экзамен</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	
--	---	--

<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; проведение исследований; зачет;</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;</p>

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет; экзамен</p>

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

Обучающийся(аяся) на 2 курсе по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код наименование профессии/ специальности)

Успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

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

(наименование модуля)

в объеме 72 часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

в организации Комаричский механико- технологический техникум, лаборатория.

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практику
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.	

Характеристика учебной деятельности обучающихся во время учебной практики

(дисциплина, ответственность, аккуратность, взаимоотношение в коллективе, проявление интереса к профессии, трудолюбие, выдержка)

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

Е.И.Фаустова мастер п/о ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации(базы практики)

Ю.А Юшкова зам. по УПР ФИО, должность