

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
(ПП.03.01)**

**по профессиональному модулю
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Брянск, 2020


Рассмотрена и рекомендована:

ЦМК профессиональных модулей

Протокол № 9

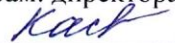
«20» 05 2020 г.

Председатель ЦМК

 Демченко Н.И.

Утверждаю:

Зам. директора по ПО

 Касаткина Н.В.

«20» 05 2020 г.

Р13

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции/ Сост.Н.И.Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.-20 с.

Рабочая программа практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Осипова Н.И., 2020
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)	7
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)	8
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)	12
5. Приложения	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в части профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика (по профилю специальности) является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

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.

Профессиональные компетенции:

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.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики

Целью производственной практики (по профилю специальности) является - приобретение практического опыта и закрепление теоретических знаний студентов.

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (по профилю специальности) обучающимися в объеме 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Кол- во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 03.01.	Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	6	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	МДК 03.01.	Приготовление и отпуск сложных супов	18	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	МДК 03.01.	Приготовление соусов из различного сырья.	12	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	МДК 03.01.	Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов, подготовка их к подаче.	16	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	МДК 03.01.	Приготовление и отпуск сложных горячих блюд	16	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист,

						характеристика, отчет
6	МДК 03.01.	Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса	18	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
7	МДК 03.01.	Приготовление и отпуск сложных блюд из птицы	16	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
8	МДК 03.01.	Использование сыра для приготовления горячих блюд	6	1-9	3.1	Аттестационный лист, характеристика, отчет
9	МДК 03.01.	Приготовление фламбированных блюд	6	1-9	3.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
10	МДК 03.01.	Приготовление гарниров и соусов для блюд из рыбы, мяса, птицы.	6	1-9	3.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
11	МДК 03.01.	Органолептическая оценка качества блюд	12	1-9	3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
12	МДК 03.01.	Контроль безопасного хранения сложной горячей кулинарной продукции.	18	1-9	3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
13	МДК 03.01.	Получение сырья, продуктов, полуфабрикатов от поставщиков и со склада предприятия.	6	1-9	3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
14	МДК 03.01.	Ассортимент пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.	6	1-9	3.3	Аттестационный лист,
		Всего:	144			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) реализуется на предприятиях, в организациях различных организационно-правовых форм собственности, оснащенные необходимым современным технологическим оборудованием для общественного питания:

- фритюрницы;
- комби-гриль;

- весоизмерительное оборудование;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины, блендеры, овощерезки и др.);
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- приборы;
- сырье, продукты.

3.2. Информационное обеспечение практики

Основные источники (ОИ):

1. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07713-9. — URL: <https://book.ru/book/934030> (дата обращения: 01.05.2020). — Текст: электронный.

2. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Лабораторный практикум профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Часть 1: учеб.пособ. / Сост. Н. И. Осипова. — Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет, 2020. — 125 с.

4. Практикум профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учеб.пособ. / Сост. Н. И. Осипова. — Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет, 2020. — 79 с.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебное пособ. / Сост. Н. И. Осипова. — Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет, 2020. — 104 с. ил.

6. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим

доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники (ДИ):

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва :КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123> (дата обращения: 29.04.2020). — Текст: электронный.

2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html> (дата обращения: 01.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Рабочая тетрадь: учебное пособие. / Сост. Н. И. Осипова. — Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет, 2020. — 54 с. ил.

4. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник /. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70891.html> (дата обращения: 01.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва: Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85670.html> (дата обращения: 01.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет – ресурсы (И-Р):

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. — Дата обращения: 12. 02.2020. - Заглавие с экрана.

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.frio.ru>. — Дата обращения: 12. 02.2020. - Заглавие с экрана.

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru>. — Дата обращения: 12. 02.2020. - Заглавие с экрана.

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.chefs.ru>. — Дата обращения: 12. 02.2020. - Заглавие с экрана.

3.3 Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессионального модуля.

Способ проведения производственной практики (по профилю специальности) – выездная.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам практики.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (по профилю специальности);
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;
- оформление отчетных документов по практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Формой отчетности по производственной практики (по профилю специальности) является отчет, который должен состоять из:

1. Титульный лист (Приложение 1).

2. Задание на практику (Приложение 2).
3. Аттестационный лист (Приложение 3).
4. Характеристика (Приложение 4).
5. Дневник прохождения практики (Приложение 5).
6. Тематический план.
7. Текстовая часть отчета.
8. Список используемой литературы.
9. Фотоотчет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является зачёт, который выставляется руководителем практики от филиала с учётом аттестационного листа, характеристики и отчета.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист). Отчет.
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.	

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающейся сдает отчет, аттестационный лист и характеристику установленной формы (Приложение 3 и 4).

Оценкой результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является отметка (зачтено) или (не зачтено).

Критерии оценки содержания отчета по производственной практике (по профилю специальности):

Зачет: Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

Незачет: Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют

ошибки, оформление не аккуратное. Первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в не установленный срок. Программа практики не выполнена.

Зачет по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличие дневника и отчета, выполнения тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождения тестирования.

Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) представляет собой вид учебной деятельности, направленной на освоение профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, и овладению общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

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.

Профессиональные компетенции:

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.

ПК3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы.

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (по профилю специальности) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Виды работ:

1. Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
2. Приготовление и отпуск сложных супов.
3. Приготовление соусов из различного сырья.
4. Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов, подготовка их к подаче.
5. Приготовление и отпуск сложных горячих рыбных блюд.
6. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса.
7. Приготовление и отпуск сложных блюд из птицы.
8. Использование сыра для приготовления горячих блюд.
9. Приготовление фламбированных блюд.
10. Приготовление гарниров и соусов для блюд из рыбы, мяса, птицы.
11. Органолептическая оценка качества блюд.
12. Контроль безопасного хранения сложной горячей кулинарной продукции.
13. Получение сырья, продуктов, полуфабрикатов от поставщиков и со склада предприятия.
14. Ассортимент пряностей и приправ для приготовления из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.

Результаты прохождения производственной практики (по профилю специальности):

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение вида профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ОТЧЕТ

по производственной практике (по профилю специальности)
на предприятии

(наименование организации, предприятия)

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

Выполнил(а):

Студент (ка) _____

Подпись, дата _____

Код специальности **19.02.10** _____

Курс _____

Группа _____

Руководитель практики от предприятия:

м п Ф. И. О. _____

Подпись _____

Руководитель практики от филиала:

Ф. И. О. _____

Подпись _____

Наличие зачета _____

Дата _____

Брянск, 2020

**Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

Утверждаю:
Зам.директора по ПО
_____ Касаткина Н.В.
« _____ » _____ 2020г.

**Задание
на производственную практику (по профилю специальности)**

ФИО обучающегося _____

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

курс _____, группа _____

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

Место практики: _____

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: 144

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):

1. Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
2. Приготовление и отпуск сложных супов.
3. Приготовление соусов из различного сырья.
4. Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов, подготовка их к подаче.
5. Приготовление и отпуск сложных горячих рыбных блюд.
6. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса.
7. Приготовление и отпуск сложных блюд из птицы.
8. Использование сыра для приготовления горячих блюд.
9. Приготовление фламбированных блюд.
10. Приготовление гарниров и соусов для блюд из рыбы, мяса, птицы.
11. Органолептическая оценка качества блюд.
12. Контроль безопасного хранения сложной горячей кулинарной продукции.
13. Получение сырья, продуктов, полуфабрикатов от поставщиков и со склада предприятия.
14. Ассортимент пряностей и приправ для приготовления из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практико-ориентированных задач, и т.д.)

За период практики студент должен:

1. Получить практический опыт:
 - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.
2. Получить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист.
 - Задание на практику.
 - Аттестационный лист.
 - Характеристика.
 - Дневник прохождения практики.
 - Тематический план.
 - Текстовая часть отчета.
 - Список используемой литературы.
 - Фотоотчет.

Задание выдал руководитель практики: _____

(подпись)

(ФИО)

« ____ » _____ 20 ____ г.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф. И. О. обучающегося	
Учебное заведение	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Профессиональный модуль	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Место практики	
	(наименование организации, предприятия)
Срок прохождения практики	С _____ по _____ в объеме 144ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции(ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/не освоена)
ПК3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	
ПК3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
ПК3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
ПК3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы.	

Руководитель практики от организации: _____
подпись Ф.И.О.
 МП

Руководитель практики от филиала: _____
подпись Ф.И.О.

ХАРАКТЕРИСТИКА**На обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения
производственной практики (по профилю специальности)**

ФИО обучающегося _____

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

курс _____, группа _____

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

Место практики: _____

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции(ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются):

4. Рекомендация по результатам прохождения практики(зачет/незачет):

Руководитель практики от организации: _____

подпись

Ф.И.О.

МП

**Дневник прохождения
производственной практики (по профилю специальности)**

ФИО обучающегося _____

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

курс _____, группа _____

Дата	Содержание работы

Руководитель практики от организации: _____

подпись

Ф.И.О.

МП

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ИП Кубарева О.А., ресторан «Честер»

наименование предприятия/организации

в лице Измерова А.А., управляющего директора

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Согласовано:

Управляющий директор
должность


подпись

МП

А.А.Измеров
Ф.И.О.

«20» 05 2020г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ООО «Кафе Созвездие 2»

наименование предприятия/организации

в лице Кирюхиной Т.В., директора

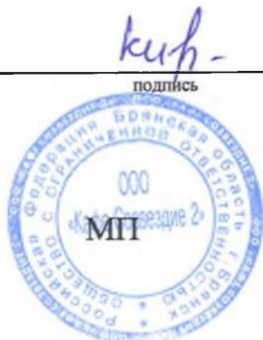
Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Согласовано:

Директор
должность



Т.В.Кирюхина
Ф.И.О.

« 20 » 05 20 20 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ИП Моисеев С.В., ресторан «Августин»

наименование предприятия/организации

в лице Куниченкова А.Н., заведующий производством

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Согласовано:

Зав. производством
должность



А.Н.Куниченков
Ф.И.О.

« 20 » 05 2020 г.


**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)
профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

2021-2022 уч. г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.3.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07713-9. — URL: https://book.ru/book/934030 (дата обращения: 01.05.2021). — Текст: электронный. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85576.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва :КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: https://book.ru/book/932123 (дата обращения: 29.04.2021). — Текст: электронный. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж: Воронежский государственный инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88443.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на 	20.05.21 протокол №9	

		<p>производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник /. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70891.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <ol style="list-style-type: none"> Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва: Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей <p>Интернет – ресурсы (И-Р):</p> <ol style="list-style-type: none"> Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://fcior.edu.ru. — Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.frio.ru. — Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.culina-russia.ru. — Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.chefs.ru. — Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана. 		
--	--	---	--	--

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) (ПП.03.01)
по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
на 2020-2021 уч. год**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
1.	ПРИЛОЖЕНИЯ	<p>Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) (ПП.03.01) по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - актуализирована.</p> <p>1. На основании Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" С изменениями и дополнениями от: 18 ноября 2020 г.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Признано утратившими силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2015 г., регистрационный N 40168); 2. Приказом ФГБОУ ВПО Брянский ГАУ от 22.03.2021 г №28 § 3 утверждены образцы документов об организации практической подготовки по компоненту образовательной программы в форме практики. 3. Утверждены: <ul style="list-style-type: none"> - Положение о практической подготовке обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Брянский ГАУ) протокол № 2 от « 19 » сентября 2020 г. - Примерная форма договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы. 	25.03.21 протокол № 7	
2.		<p>На основании вышеизложенного внесены изменения в рабочую программу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Титульный лист рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности); - Титульный лист отчета по производственной практике (по профилю специальности); - Задание на производственную практику (по профилю специальности); - Дневник прохождения производственной практики (по профилю специальности); - Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности); - Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности) 		

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Мичуринский филиал

УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора
_____ **Л.А. Панаскина**

_____ **202** __ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики (по профилю специальности)
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовый уровень)

Профессиональный модуль
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции по специальности

Брянская область
2021

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

ОТЧЕТ
о прохождении производственной практики
(по профилю специальности)

Профессиональный модуль
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование профильной организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка _____

Брянская область
202__

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

Утверждаю:

Зам.директора по ПО и АХР

_____ Мамынова Н.С.

« ____ » _____ 20 __ г

Задание
на производственную практику (по профилю специальности)

 (Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 курс _____, группа _____

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

Место прохождения практики: _____

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: _____ ч.

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):

1	Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
2	Приготовление и отпуск сложных супов.
3	Приготовление соусов из различного сырья
4	Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов, подготовка их к подаче.
5	Приготовление и отпуск сложных горячих рыбных блюд
6	Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса
7	Приготовление и отпуск сложных блюд из птицы.
8	Использование сыра для приготовления горячих блюд.
9	Приготовление фламбированных блюд.
10	Приготовление гарниров и соусов для блюд из рыбы, мяса, птицы
11	Органолептическая оценка качества блюд.
12	Контроль безопасного хранения сложной горячей кулинарной продукции
13	Получение сырья, продуктов, полуфабрикатов от поставщиков и со склада предприятия.
14	Ассортимент пряностей и приправ для приготовления из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практико-ориентированных задач, и т. д.)

За период практики студент должен:

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист;
 - Задание на практику;
 - Аттестационный лист;
 - Характеристика;
 - Дневник прохождения практики;
 - Текстовая часть отчета;
 - Список литературы;
 - Фотоотчет (по возможности).

Задание выдал руководитель практики

(от образовательной организации): _____
(подпись) (ФИО)

Согласовано: руководитель практики от профильной организации

(должность, фамилия, имя, отчество)

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

Мичуринский филиал

**ДНЕВНИК
прохождения производственной практики
(по профилю специальности)**

по профессиональному модулю

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

по специальности

15.02.10 Технология продукции общественного питания

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: _____

Брянская область

202__

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики
(по профилю специальности)

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

по специальности 15.02.10 Технология продукции общественного питания

с « ____ » _____ 202__ г. по « ____ » _____ 202__ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики
от профильной организации,

Должность

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

**на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения
производственной практики (по профилю специальности)**

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс _____, группа _____

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

Место прохождения практики: _____

5. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
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.	

6. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности: _____

7. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются): _____

8. Рекомендация по результатам прохождения практики (зачет/незачет): _____

Руководитель практики от профильной организации: _____

подпись

Ф.И.О.

МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф. И. О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Профессиональный модуль	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Место практики	
	(наименование организации, предприятия)
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 144 ч.

**ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
КОМПЕТЕНЦИЙ**

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций
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.	

Руководитель практики от профильной организации: _____
подпись Ф.И.О.

М П

Руководитель практики от образовательной организации: _____
подпись Ф. И. О.