

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли**

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

Пономарева Л.И. / *Л.И. Пономарева*

(должность, Ф.И.О.)

« 8 » *октябрь* 2024г

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

С.В. Самохвалов САМОХВАЛОВ С.В.

« 8 » *октябрь* 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

профессионального модуля

**ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ»**

**Специальность 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт программы производственной практики	4 стр.
Структура и содержание производственной практики	13 стр.
Условия реализации программы производственной практики	23 стр.
Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	25 стр.
Приложения	28 стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 03 «Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» (далее программа) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.13 Технология продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

ПК 3.2 Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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

Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Навыки:
		организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения: – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый

		<p>окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		Знания:

		<p>– технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с</p>
--	--	---

		<p>технологическими инструкциями;</p> <p>– факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>– правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>– виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;</p> <p>– причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--

	<p>ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Навыки:</p> <p>обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового
--	--	---

		<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>– использовать в процессе производства</p>
--	--	---

		<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и
--	--	--

		специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	---

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

1.3. База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную практику.

1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- 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;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики

всего – 180 часов.

Распределение тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия общественного питания г. Волгограда-оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	180
в том числе:	
Вводное занятие.	6
Тема 1. Организационно-технологическое обеспечение производства полуфабрикатов из корнеплодов, клубнеплодов.	12
Тема 2. Организационно-технологическое обеспечение производства чешуйчатой рыбы	6
Тема 3. Организационно-технологическое обеспечение производства безчешуйчатой рыбы	6
Тема 4. Организационно-технологическое обеспечение производства рыбной котлетной массы	12
Тема 5 Организационно-технологическое обеспечение производства нерыбного водного сырья	6
Тема 6. Организационно-технологическое обеспечение производства мясной продукции	6
Тема 7. Организационно-технологическое обеспечение производства мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	12
Тема 8. Организационно-технологическое обеспечение производства натурально-рубленой массы	12
Тема 9. Организационно-технологическое обеспечение производства котлетной массы	12
Тема 10. Организационно-технологическое обеспечение производства п/ф из с/х птицы, дичи, кролика.	12
Тема 11. Организационно-технологическое обеспечение производства котлетной массы из птицы, дичи.	12
Тема 12. Организационно-технологическое обеспечение производства субпродуктов.	6
Тема 13. Организационно-технологическое обеспечение производства бульонов, отваров	6
Тема 14. Организационно-технологическое обеспечение производства щей, борщей.	12
Тема 15 Организационно-технологическое обеспечение производства макаронных изделий.	6
Тема 16 Организационно-технологическое обеспечение производства изделий из дрожжевого теста.	12
Тема 17. Организационно-технологическое обеспечение производства изделий из разного вида теста.	24
Итоговая аттестация	зачет

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
	Вводное занятие	Ознакомление с предприятием	Проведение вводного инструктажа. Ознакомление с предприятием питания (базой практики). Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте). Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам). Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах	6
	Тема 1. Организационно-технологическое обеспечение производства полуфабрикатов из корнеплодов, клубнеплодов.	Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных; припущенных; тушеных.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в овощном цехе. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству сырья, продуктов, расходных материалов, в том числе региональных. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР). Технологическая схема	12

			работы поточной линии по выработке очищенного картофеля, не темнеющего на воздухе. Хранение и порядок обработки сульфитированного картофеля. Определение органолептическим способом качество поступающего сырья. Расчет количества отходов при обработке сырья.	
	Тема 2. Организационно-технологическое обеспечение производства чешуйчатой рыбы	Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд из чешуйчатой рыбы.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Готовить полуфабрикаты из рыбы различных промысловых пород для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обвертывать полуфабрикаты из рыбы, составлять акты разруба крупных рыб, списания продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из рыбы. Соблюдать последовательность и правила обработки рыбы для сложных блюд. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	6
	Тема 3. Организационно-технологическое обеспечение производства безчешуйчатой рыбы	Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд из безчешуйчатой рыбы.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Готовить полуфабрикаты из рыбы различных промысловых пород для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обвертывать полуфабрикаты из рыбы, составлять акты разруба крупных рыб, списания продуктов, требования –	6

			накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из рыбы. Соблюдать последовательность и правила обработки рыбы для сложных блюд. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	
	Тема 4. Организационно-технологическое обеспечение производства рыбной котлетной массы	Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд из рыбной котлетной массы.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обвертывать полуфабрикаты из рыбы, составлять акты разруба крупных рыб, списания продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из рыбы. Соблюдать последовательность и правила обработки рыбы для котлетной массы. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	12
	Тема 5 Организационно-технологическое обеспечение производства нерыбного водного сырья	Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд из нерыбного водного сырья.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Классификация, ассортимент. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий. Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Соблюдать товарное соседство.	6

			Соблюдать последовательность и правила обработки из не рыбных продуктов моря для сложных блюд. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	
	Тема 6. Организационно-технологическое обеспечение производства мясной продукции	Способы обработки и приготовления блюд из мяса и субпродуктов	Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Определять количество сырья, готовить полуфабрикаты из мяса различных видов животных для приготовления простой и сложной кулинарной продукции применяя. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, глазировать. Составлять акты разруба, списания продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из свинины. Соблюдать товарное соседство. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	6
	Тема 7. Организационно-технологическое обеспечение производства мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Механическая обработка мяса. Разделка туш баранины, телятины, козлятины, свинины. Технологическое использование мелкокусковых полуфабрикатов в производстве кулинарной продукции. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Соблюдать товарное соседство. Определять количество сырья. Составлять акты разруба, списания	12

			продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство; Соблюдать последовательность и правила обработки мяса для простых и сложных блюд из говядины. Готовить полуфабрикаты из мяса говядины для приготовления простой и сложной кулинарной продукции. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из говядины. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	
	Тема 8. Организационно-технологическое обеспечение производства натурально-рубленой массы	Приготовление натурально-рубленой массы из говядины, свинины, баранины.	Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Соблюдать товарное соседство. Определять количество сырья. Составлять акты разуба, списания продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство; Соблюдать последовательность и правила обработки мяса для простых и сложных блюд из говядины. Готовить полуфабрикаты из мяса говядины для приготовления простой и сложной кулинарной продукции. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из говядины. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	12
	Тема 9. Организационно-технологическое обеспечение производства котлетной массы	Приготовление котлетной массы из говядины, свинины, баранины	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Определять количество сырья, готовить полуфабрикаты из котлетной. Составлять акты	12

			разруба, списания продуктов, требования – накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины. Соблюдать последовательность и правила обработки мяса для приготовления котлетной массы. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	
	Тема 10. Организационно-технологическое обеспечение производства. п/ф из с/х птицы, дичи, кролика.	Способы обработки и приготовления блюд из птицы, дичи, кролика.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества, определять количество сырья. Готовить полуфабрикаты из птицы различных видов и из субпродуктов птицы (печени, сердечек, шеек и т.д.) для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, обвертывать полуфабрикаты из птицы, составлять акты разруба, списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из птицы. Соблюдать товарное соседство. Соблюдать последовательность и правила обработки птицы для сложных блюд. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	12
	Тема 11. Организационно-технологическое обеспечение	Способы обработки и приготовления блюд из котлетной массы птицы, дичи, кролика.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения	12

	производства котлетной массы из птицы, дичи.		качества, определять количество сырья. Готовить полуфабрикаты из птицы различных видов и из субпродуктов птицы (печени, сердечек, шеек и т.д.) для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, составлять акты на списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из птицы. Соблюдать товарное соседство. Соблюдать последовательность и правила обработки птицы для сложных блюд. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	
	Тема 12. Организационно- технологическое обеспечение производства субпродуктов.	Способы обработки и приготовления блюд из субпродуктов.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Читать документы: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества, определять количество сырья. Готовить полуфабрикаты из птицы различных видов и из субпродуктов птицы (печени, сердечек, шеек и т.д.) для приготовления сложной кулинарной продукции. Подбирать маринады, фарши, пряности, специи, готовить различными способами фарши и полуфабрикаты из них, составлять акты на списания продуктов, требования –накладные на получения сырья из склада и отпуск полуфабрикатов на производство. Уметь выбирать и соблюдать режим охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов из птицы. Соблюдать товарное соседство. Соблюдать последовательность и правила обработки птицы для сложных блюд. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).	6

	Тема 13. Организационно-технологическое обеспечение производства бульонов, отваров	Приготовление бульонов и отваров.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению горячих блюд, соусов, гарниров, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Анализ выпускаемого ассортимента и рекомендации по его совершенствованию в зависимости от категории потребителей. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР)	6
	Тема 14. Организационно-технологическое обеспечение производства щей, борщей.	Приготовление щей, борщей.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению горячих блюд, соусов, гарниров, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Анализ выпускаемого ассортимента и рекомендации по его совершенствованию в зависимости от категории потребителей. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР)	12

			оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР)	
	Тема 15 Организационно-технологическое обеспечение производства макаронных изделий.	Приготовление макаронных изделий.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Характеристика операций. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	6
	Тема 16 Организационно-технологическое обеспечение производства изделий из дрожжевого теста.	Приготовление изделий из дрожжевого теста.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Приготовление дрожжевого опарного теста, дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Соблюдение требований к качеству и хранению.	12
	Тема 17. Организационно-технологическое обеспечение производства изделий из разного вида теста.	Приготовление изделий из разного вида теста.	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Приготовление бисквитного теста, песочного теста, заварного и воздушного теста и изделий из него. Соблюдение требований к качеству и хранению.	24
Итого вая аттест ация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли			зачет
Итого				180 часов.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. Производственная практика реализуется в организациях профиля производства продукции общественного питания массового изготовления, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 373 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное издание /Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. - Москва : Академия, 2024. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования).
4. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3.
5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.

Дополнительные источники:

1. Будников, Г. К. Основы современного электрохимического анализа / Г. К. Будников, В. Н. Майстренко, М. Р. Вяселев. – Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. – 592 с.
2. Булатов, М. И. Практическое руководство по фотоколориметрическим и спектрофотометрическим методам анализа. – Ленинград : Химия, 1986. – 376 с.
3. Васильев, В. П. Аналитическая химия. Ч. 2. – Москва : Дрофа, 2007. – 384 с.
4. Васильев, В. П. Аналитическая химия : лабораторный практикум / В. П. Васильев, Р. П.
5. Морозова, Л. А. Кочергина. – 3-е изд., стер. – Москва. - Дрофа, 2006. – 414 с.
6. Гольберт, К. А. Введение в газовую хроматографию. – Москва : Химия, 1990. – 351 с.
7. Золотов, Ю. А. История и методология аналитической химии : учебное пособие / Ю. А. Золотов, В. И. Вершинин. – Москва : Академия, 2007. - 464 с.
8. Золотов, Ю. А. Основы аналитической химии : практическое руководство. – Москва: Химия, 2001. – 463 с.
9. Основы аналитической химии. В 2 кн. / под ред. Ю.А. Золотова. – Москва : Высшая школа, 2004. – Кн. 1. – 359 с. ; Кн. 2. – 503 с.
10. Отто, М. Современные методы аналитической химии. В 2 т. Т. 1 / М. Отто ; под ред. А. В. Гармаша ; [пер. с нем.]. – Москва : Техносфера, 2006. - 416 с.
11. Официальный сайт [электронный ресурс]. - URL: <http://www.ohsas.org>.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для

обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

17. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

18. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

19. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

21. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с

23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе прохождения обучающимися производственной практики и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> – способность определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – точность расчетов экологического риска и оценки ущерба, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректность инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – своевременность контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике.
ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие расчетов производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – умение контролировать качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; - способность осуществлять технологическое регулирование оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректное использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – грамотно проектировать, подбирать, настраивать и проводить сборку 	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике.

	оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	
Итоговая аттестация по модулю зачет	<p>Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рациональность организации рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильность приготовления и оформления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Знание правил хранения и требований к качеству готовых мучных кондитерских изделий.</p>	Экспертное наблюдение и оценка выполнения защиты отчетов по производственной практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, по развития общих компетенций обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

ОТЧЁТ

О прохождении производственной практики

Профессиональный модуль

**«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

Студента(ки) _____

Группы _____ Курса _____

Место практики _____

Руководитель практики от предприятия _____
(Ф.И.О. должность)

МП.

Руководитель практики от колледжа _____
(Ф.И.О. должность)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЁТА

1. Ознакомление с предприятием

Характеристика предприятия

- перечень оказываемых услуг общественного питания
- юридическое название организации
- форма собственности
- правовая форма
- месторасположение (юридический адрес и местонахождение)
- тип предприятия питания с указанием вместимости и его расположения (отдельно стоящее, встроенное и т.д.)
- специализация
- характеристика по мощности выпускаемой продукции и численности работников
- режим работы предприятия
- характеристика структурных помещений (торговых, складских, производственных и т.д.)
- характеристика технологического процесса (с полным, неполным циклом).
- сравнительный анализ с НД (соответствует или не соответствует СНиП, СанПиН),

2. Характеристика цех(а)ов

- перечень рабочих мест (по ассортименту выпускаемой продукции или по перечню перерабатываемого сырья (полуфабрикатов);
- перечень оборудования (вид, марка, количество, правила эксплуатации, техники безопасности), информацию можно представить в виде таблицы, инструкции по ТБ и ПБ перенести в приложения;
- инвентарь (перечень, назначение), информацию можно представить в виде таблицы;
- санитарно-гигиенические требования (спец. одежда, режим уборки цеха, рабочего места);
- санитарные и строительные характеристики (место расположение, освещение, вентиляция, микроклимат, отделка стен, потолка, пола, размеры окон, дверей), информацию можно представить в виде таблицы;
- квалификация поваров, работающих в цехе, информацию можно представить в виде таблицы.

3. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции

- производственная программа цеха с анализом (по ассортименту, по сложности, количеству, и т.п.), информация представляется в виде таблицы;
- характеристика технологического процесса по приему, хранению, сырья, полуфабрикатов, по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции, информацию можно представить в виде схем;
- технологическая документация (ТТК, акты контрольных проработок, акты списания, заборные листы, требования в кладовую), информацию можно перенести в приложения;
- режим хранения (сроки, способы хранения, условия и t °C) и реализации сложной кулинарной продукции, информацию можно представить в виде таблицы;
- требования к сохранению качества готовой холодной продукции с указанием системы контроля, имеющейся на предприятии питания, информацию можно представить в виде таблицы.

Выводы по освоенным компетенциям (1÷1.5 листа А 4)

- перечень ПК (по профессиональному модулю, по которому проходила практика по специальности);
- анализ практического опыта, умений, знаний, которые были освоены в ходе производственной практики.

Приложения

(можно приложить к отчету любую информацию в виде таблиц, графиков, инструкций, схем, фотографий, соответствующую тематике отчета.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКИ

для освоения профессионального модуля «ПМ.03 Организационно - технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Ф.И.О.студента _____

Группа _____ курс _____

Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес:

Время прохождения практики с _____ по _____

Виды и объём работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ (ПК)	Объём часов	Кол-во дней
1.	Вводное занятие.	6	1
2.	Организационно-технологическое обеспечение производства полуфабрикатов из корнеплодов, клубнеплодов.	12	2
3.	Организационно-технологическое обеспечение производства чешуйчатой рыбы	6	1
4.	Организационно-технологическое обеспечение производства безчешуйчатой рыбы	6	1
5.	Организационно-технологическое обеспечение производства рыбной котлетной массы	12	2
6.	Организационно-технологическое обеспечение производства нерыбного водного сырья	6	1
7.	Организационно-технологическое обеспечение производства мясной продукции	6	1
8.	Организационно-технологическое обеспечение производства мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	12	2
9.	Организационно-технологическое обеспечение производства натурально-рубленной массы	12	2
10.	Организационно-технологическое обеспечение производства котлетной массы	12	2
11.	Организационно-технологическое обеспечение производства п/ф из с/х птицы, дичи, кролика.	12	2
12.	Организационно-технологическое обеспечение производства котлетной массы из птицы, дичи.	12	2
13.	Организационно-технологическое обеспечение производства субпродуктов.	6	1
14.	Организационно-технологическое обеспечение производства бульонов, отваров	6	1
15.	Организационно-технологическое обеспечение производства щей, борщей.	12	2
16.	Организационно-технологическое обеспечение производства макаронных изделий.	6	1
17.	Организационно-технологическое обеспечение производства изделий из дрожжевого теста.	12	2
18.	Организационно-технологическое обеспечение производства изделий из разного вида теста.	24	4
ИТОГО		180	30

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходил(а) практику (по 5-ти бальной шкале)

№ п/п	Виды работ	Оценка/подпись
1.	Организация рабочего места	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализации блюд из овощей	
	Организация системы контроля в процессе приготовления блюд из овощей	
2.	Организация рабочего места повара для приготовления вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация горячих блюд из рыбы, мяса, птицы	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.	
3	Организация рабочего места повара для приготовления блюд макаронных изделий.	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация блюд из макаронных изделий.	
	Организация системы контроля в процессе приготовления и реализации блюд из макаронных изделий	
4	Организация рабочего места повара для приготовления мучных изделий	
	Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены.	
	Организация технологического процесса, приготовление и реализация мучных изделий	

ОТЗЫВ

Во время прохождения практики на предприятии студент (а) _____

Продemonстрировал (а) освоение общих компетенций (ответить да или нет):

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

Руководитель практики от предприятия _____

(Ф.И.О. должность)

Печать