

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа по практической подготовке (производственная практика) ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Рабочая программа по практической подготовке (производственная практика) ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от «04» 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель ЦК технологических дисциплин  Э.М. Хасанова

Рабочая программа по практической подготовке (производственная практика) ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «11» 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гаррапова

Рабочая программа по практической подготовке (производственная практика) ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «28» 08 2020 г. Протокол № 1

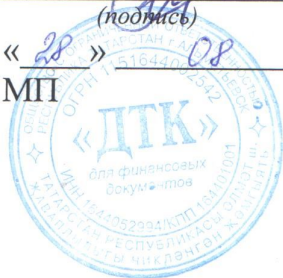
СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ДТК» ресторан «Легенда»

 Р.Я. Миллер
(подпись) (ФИО)

«28» 08 2020 г.

МП



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	7
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (производственной практики)

Цели и задачи практической подготовки (производственная практика) - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (производственная практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>
--------------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

2.1. Структура практической подготовки (производственная практика)

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Наименование оценочного средства
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-11.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	Отчет по практике
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-11.	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	
Всего		36	

Общая трудоемкость практической подготовки (производственная практика) составляет 1 неделя, 36 часов.

2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (производственная практика) профессионального модуля (ПМ)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			12
1	Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6
2	Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них		6
3	Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			24
4	Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	6
5	Тема 2.2. Обработка, подготовка, приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы		
6	Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	6

7	Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	6
8	Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных		6
9	Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
10	Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи		
11	Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Всего			36

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики

Обязательным условием организации и проведения производственной практики является наличие следующей документации:

- программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»;
- программа производственной практики;
- сборник нормативно-правовых документов (ТК, ТТК, Калькуляционные карточки).

3.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Практическая подготовка (производственная практика) проводится в профильных организациях на основе договора, заключаемых между Техникумом и профильными организациями, предоставляющие базы для прохождения практики. Закрепление баз практик осуществляется заведующим по учебно-производственной работе на основе прямых связей, договоров с профильными организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

3.3 Требования руководителям профильных организаций и руководителю практической подготовки (производственная практика)

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и базы практики.

Производственная практика проводится в соответствии с программой.

Перед началом практики руководители практики проводят вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, знакомят студентов с целями и задачами каждого этапа учебной практики.

В период практики руководители практики обеспечивают выполнение графика прохождения практики; проводят согласно календарно- тематическому плану практические занятия; осуществляют постоянный контроль за работой практикантов, качеством выполненных заданий, уровнем приобретенных умений навыков, оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации.

По окончании практики руководители практики оценивают результаты выполнения практикантами программы практики и оформляют аттестационные документы.

3.3.1 Руководство практической подготовкой

Общее руководство и контроль за практической подготовкой от Техникума осуществляет заведующий по учебно-производственной работе. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики, назначенным приказом директора Техникума.

3.3.2 Руководитель практики:

- заключает договора с профильными организациями различного типа, предоставляющие необходимые условия для реализации программ производственной практики;
- разрабатывает рабочие программы учебной и производственной практик;
- проводит инструктаж по технике безопасности обучающихся;
- распределяет студентов на рабочие места;
- осуществляет методическое руководство и контроль за прохождением практики;
- наблюдает за работой студентов во время реализации программы практики, анализирует и оценивает ее совместно со специалистами базовых предприятий;
- готовит документацию по итогам производственной практики;
- осуществляет контроль за ведением документации студентами.

3.3.3 Руководители профильных организаций – баз практики при проведении практической подготовки (производственной практики) в соответствии с договором, заключенным с Техникумом:

- обеспечивают необходимые условия для успешного прохождения производственной практики и осуществляют общее руководство ею;
- контролируют работу специалистов – работников баз практики с практикантами.

3.3.4 Работники баз практики:

- знакомят студентов с планированием работы в организации и учреждении;
- проводят демонстрации видов деятельности по специальности;
- присутствуют на рабочем месте, консультируют студентов, анализируют планы предстоящей практической деятельности и выполнение студентом заданий, соответствующих программе практики, и выставляют оценки.

3.4 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период практической подготовки (производственной практики) профильная организация проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Контроль за ходом практической подготовки (производственная практика) осуществляют заведующий по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале практической подготовки (производственной практики). Результат производственной практики вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики:

- договор с профильной организацией;
- заполненный дневник;
- индивидуальное задание на практику;
- аттестационный лист;
- характеристика на практиканта;
- сертификат;
- отчет.

Формой отчетности студента по практической подготовке (производственная практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (производственная практика) должна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (производственная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум».

Предметом оценки по практические подготовки (производственная практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практические подготовки (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (производственная практика) завершается защитой отчета, выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителем практики ГАПОУ «Альметьевский торгово – экономический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики и сертификат с предприятия.

Критерии оценки за практические подготовки (производственная практика)

- оценка руководителя практики за выполненные задания;
- оформление отчетной документации:
- правильное выполнение задания;
- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;
- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ

представления);

- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
 Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 «Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ОТЧЕТ
 ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ. 01: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Место прохождения производственной практики (по профилю специальности):

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: _____

 подпись

 Ф.И.О.

Руководитель практики

от предприятия:

М.П.

 подпись

 Ф.И.О., должность

Руководитель практики

от техникума:

 подпись

 Ф.И.О., должность

20__

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы _____, ____ курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику по **Профессиональному модулю 01: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** в объеме **36** часов с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

В организации _____

Наименование организации

Виды и качество выполнения работ

Код ПК	Код Ок	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время учебной практики	Качество выполнения работ	Подпись руководителя
ПК 1.1.	ОК 1-11	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 1.2.	ОК 1-11	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		
ПК 1.3.	ОК 1-11	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.4.	ОК 1-11	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (по профилю специальности)

За время производственной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ: _____

К выполнению своих обязанностей относился(лась) _____

В работе можно охарактеризовать как: _____

Личные качества студента: _____

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ / Ф.И.О.,
должность

М.П.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику**

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

студента _____

(фамилия, имя, отчество)

Группы _____ Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.
5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос

Календарные сроки практики с « ____ » _____ по « ____ » _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

Дневник сдается до « ____ » _____ 20__ г.

Задание выдал: « ____ » _____ 20__ г. _____

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: « ____ » _____ 20__ г. _____

(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

Утверждаю
Зав по УПР:

 (Ф.И.О. подпись)

План-график прохождения производственной практики

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	6	
3	Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		
4	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	6	
5	Обработка, подготовка, приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы		
6	Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	6	
7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
8	Обработка, подготовка мяса диких животных	6	
9	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
10	Обработка и подготовка пернатой дичи		
11	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент _____
 (подпись) (ФИО студента)

Руководитель практики _____
 (подпись) (ФИО руководителя практики)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

ДНЕВНИК

производственной практики (по профилю специальности)

по получению профессиональных навыков и умений

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) _____ курса группы _____

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в следующие сроки: с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

В организации:

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант _____

Ф.И.О

ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум», студент(ка) _____ курса, группы _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику (по профилю специальности)

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

в _____ (наименование организации)

1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАНЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня, 3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо, 5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1 2 3 4 5
Профессиональные знания	1 2 3 4 5
Профессиональные навыки работы	1 2 3 4 5
Качество выполнения заданий	1 2 3 4 5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1 2 3 4 5
Способность к освоению знаний, навыков	1 2 3 4 5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1 2 3 4 5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
Чувство ответственности	1 2 3 4 5
Готовность выполнять дополнительную работу	1 2 3 4 5
Внешний вид	1 2 3 4 5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1 2 3 4 5
Умение применять знания на практике	1 2 3 4 5

2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант _____

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на _____

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике _____

Руководитель подразделения _____

подпись

Ф.И.О.

Наставник _____

подпись

Ф.И.О.

М.П. « ____ » _____ 20__ г.

Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

(Ф.И.О.)

студент(ка) группы _____

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Успешно прошел(ла) производственную практику
(по профилю специальности) в объеме 36 часов
по профессиональному модулю 01: «Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента»
С «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.*

В _____

Наименование организации

Руководитель от предприятия _____ / _____ /
М.П.