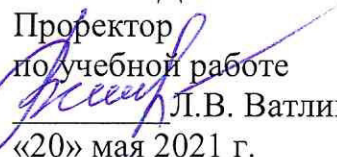




автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по учебной работе

Л.В. Ватлина
«20» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю
**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**
по программе базовой подготовки

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Новосибирск
2021

Рабочая учебная программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03. *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.

СОСТАВИТЕЛИ:

Л. Г. Крошина, ст. преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания

О.Н. Васильева, мастер производственного обучения

РЕЦЕНЗЕНТ:

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

СОГЛАСОВАНО



Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза

Е.А. СОЛОМИНА

2021 г.

Директор и соучредитель кейтеринговой компании

"Кейтеринг Анны Сидевич"

Вице-Президент по кейтерингу СибФРиО

Член Интернациональной Ассоциации Кейтеры ICA

А.Б. СИДЕВИЧ

«20» _____ 2021 г.

Начальник отдела практической подготовки

и содействия трудоустройству

С.С. ДЕЙКИНА

«20» _____ 2021 г.

Рабочая учебная программа учебной практики по профессиональному модулю по профессиональному модулю ПМ.03. *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 20 мая 2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания

С.Ю. Глебова

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ .

Целью учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* организуется в форме практической подготовки и является формирование у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, направленное на освоение вида деятельности по организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и способствующее формирование общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Задачами учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* являются:

- ознакомление студентов с производственными процессами в горячем цехе и на раздаче;
- освоение технологии производства горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ознакомление методов контроля качества и безопасность готовой продукции, нормативной и технической документации, регламентирующей качество готовой продукции;
- ознакомление правил эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции в горячем цехе;
- ознакомление с правилами техники безопасности; пищевой санитарии и личной гигиены работников.

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* обучающийся должен:

имеет практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.2 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – учебная, по профилю специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*

Способ проведения учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:* на предприятии общественного питания.

Форма проведения учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:*

концентрировано – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО, после освоения междисциплинарного курса.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
Общие компетенции	
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.	<i>Знать:</i> востребованность профессии в обществе, качества, необходимые для овладения профессией, социальную значимость профессии. <i>Уметь:</i> творчески мыслить, развивать в себе тонкие вкусовые ощущения и обоняние, аккуратность, организованность и хорошую память.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<i>Знать:</i> критерии эффективности и качества выполнения профессиональных задач, правильную организацию рабочего места, применение методов и способов решений профессиональных задач в области приготовления кулинарной продукции. <i>Уметь:</i> оценивать методы и способы выполнения профессиональных задач на лабораторных занятиях и

	при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Знать:</i> осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, ответственность за результаты своего труда, решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях. <i>Уметь:</i> анализировать рабочую ситуацию, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Знать:</i> как найти и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>Уметь:</i> использовать нормативную и техническую документацию, акты учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции и т.п.
ОК 05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> навыки работы с компьютером, использование компьютерных программ в профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> использовать компьютерные программы для расчетов рецептур, пищевой и биологической ценности, подбора ассортимента изделий.
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<i>Знать:</i> морально-этические нормы поведения при работе с коллегами, руководством и потребителями. <i>Уметь:</i> соблюдать эти нормы в процессе работы, работать в команде, корректно общаться с руководством и потребителями.
ОК 07. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения зада	<i>Знать:</i> как мотивировать людей на выполнение качественной работы. методы контроля работы, личную ответственность за результаты. <i>Уметь:</i> разрабатывать и ставить цели работы, управлять и контролировать работу подчиненных.
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Знать:</i> требования на различных этапах освоения профессии и развития личности, приемы самообразования, методы и способы повышения квалификации. <i>Уметь:</i> определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать свой карьерный рост.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<i>Знать:</i> тенденции развития и внедрения новой техники технологии, научные основы технологических процессов, тенденции в искусстве оформления блюд и придания им вкуса. <i>Уметь:</i> быстро осваивать новую технику и технологии на основе знаний технологических процессов, внедрять достижения технологии на производстве.
Профессиональные компетенции	
ПК. 3.1. организовывать и	<i>Знать:</i> ассортимент супов, методы организации

<p>проводить приготовление сложных супов</p>	<p>производства, требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, основные критерии оценки качества подготовленных компонентов, хранения и подачи готовых сложных супов;</p> <p><i>Уметь:</i> принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> приготовления сложных супов.</p>
<p>ПК. 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент соусов, методы организации производства соусов, требования к качеству, условия хранения и реализации соусов.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить расчеты, пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении, выбирать температурный режим подачи, оценивать качество и безопасность готовой продукции.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> приготовления сложных горячих соусов..</p>
<p>ПК. 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра, круп, бобовых, макаронных изделий; условия хранения и требования к качеству; методы организации производства сложных блюд; виды оборудования технологического и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд;</p> <p><i>Уметь:</i> проводить расчеты, безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием, выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции, оценивать качество и безопасность готовой продукции.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых, макаронных изделий..</p>
<p>ПК. 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; температурный, санитарный режим виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить расчеты, безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием, выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции, оценивать качество и безопасность готовой продукции, принимать организационные</p>

	<p>решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p> <p><i>Иметь практический опыт</i> :приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>
--	---

1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика по профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Учебная практика по профессиональному модулю *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы- на 1 курсе в 2 семестре, заочной формы- на 2 курсе в течении 3 недель;
- на базе основного общего образования: для очной формы- на 2 курсе в 4 семестре, заочной формы- на 3 курсе в течении 3 недель.

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания, оснащенные современным оборудованием, укомплектованные высококвалифицированными специалистами.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость учебной практики

Продолжительность учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* по специальности 19.02.10. *Технология продукции общественного питания* 3 недели.

2.2. Содержание этапов прохождения учебной практики

№	Наименование разделов (этапов) практики	Виды учебной работы на практике
1	Подготовительный этап	Прохождение инструктажа по технике безопасности поведения во время прохождения учебной практики. Определение цели, задач учебной практики, получение задания на практику.
2	Горячий цех (практическая подготовка)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих супов. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске. 2. Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих соусов. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске. 3. Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске. 4. Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске. 5. Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих блюд из мяса, птицы и субпродуктов. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске. 6. Разработка ассортимента супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов для различных типов предприятий общественного питания.
3	Работа на раздаче	Реализация горячих блюд и закусок

2.2. Наименование раздела практики

2.2.1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия студенты в ходе практики изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокацию предприятия общественного питания, форму собственности, время работы, перечень филиалов предприятия;

- тип предприятия, класс, специализацию, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, количество блюд, реализуемых в день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;

- анализ ассортимента горячих блюд, закусок и соусов, вырабатываемых и используемых на предприятии с приложением меню;

- оценку качества горячих блюд, закусок и соусов на предприятии (виды контроля);

- правила внутреннего распорядка предприятия;

- правил по охране труда и противопожарной технике;

- соблюдение правил санитарии и гигиены работниками горячего цеха и предприятия.

2.2.2. Работа в горячем цехе

За период работы горячем цехе:

- анализ ассортимента горячих блюд, закусок и соусов, вырабатываемых и используемых на предприятии с приложением меню;

- оценку качества горячих блюд, закусок и соусов на предприятии (виды контроля);

- правила внутреннего распорядка предприятия;

- правил по охране труда и противопожарной технике;

- соблюдение правил санитарии и гигиены работниками горячего цеха и предприятия.

2.2.3. Работа на раздаче

В отчете отражается:

- оборудование раздачи, посуда, инвентарь, используемые для раздачи горячих блюд и закусок;

- порядок отпуска горячих блюд и закусок в зал;

- условия реализации (температура, сроки хранения) горячих блюд и закусок на раздаче;

- санитарное состояние раздачи и ее соответствие санитарным требованиям.

2.2.4. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

В данном разделе студент анализирует:

- виды контроля качества сырья, готовой горячей продукции, осуществляемые на различных участках производственного процесса, ответственных за различные виды контроля;

- наличие бракеража и бракеражного журнала и порядок его заполнения.

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Формы документов и отчетности о прохождении учебной практики

При направлении на учебную практику по профессиональному модулю *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимся СибУПК в организации (приложение 4);
- задание на учебную практику (приложение 1).

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется Дневник прохождения практики.

Формой отчетности по практике является отчет.

Обязательным компонентом отчета по учебной практике является Дневник.

Образец титульного листа отчета представлен в приложении 2.

По окончании учебной практики обучающиеся представляют на кафедру технологии и организации общественного питания:

- отчет об учебной практике;
- аттестационный лист (пример в приложении 3);
- характеристику, выданную предприятием, на котором студент проходил практику;
- задание на учебную практику;
- дневник практики, заверенный руководителем практики от предприятия.

3.2. Требования к содержанию и оформлению Отчета о прохождении учебной практики

При представлении Отчета о прохождении учебной практики основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

- подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);
- титульный лист Отчета о прохождении учебной практики;
- аттестационный лист по учебной практики;
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики;

- задание на учебную практику;
- дневник прохождения практики;
- содержание;
- введение;
- основная часть Отчета о прохождении учебной/производственной (по профилю специальности) практики;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении учебной практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении учебной практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении учебной практики, Заключение, Список использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи учебной практики, указание организации, на базе которой проходила учебная практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

Основная часть отчета должна содержать следующие разделы:

Введение

1. Общая характеристика предприятия

2. Работа в горячем цехе: рабочие места, оборудование, ассортимент горячих блюд и закусок.

3. Работа раздачи и другие виды реализации продукции на предприятии.

4. Организация контроля качества продукции на предприятии.

5. Заключение.

6. Библиографический список.

Список использованных источников

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении учебной / производственной (по профилю специальности) практики. Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождения учебной практики и подготовки Отчета о прохождении учебной практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального

модуля (руководителем учебной практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть Отчета о прохождении учебной практики. К ним могут относиться:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- справочные данные;
- документы организации;
- фотографии;
- крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится в течении недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

- положительного аттестационного листа по учебной практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника о прохождении практики;
- полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на учебную практику.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основная учебная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471424>

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

Дополнительная учебная литература

4. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум:учебное пособие для студентов учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 255с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.173. - ISBN 978-5-4468-4854-6.
5. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/977586>.
6. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.
7. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.
8. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/487545>
9. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).

- ISBN 978-5-222-35290-8. - Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/product/1323528>.
10. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/product/1276504>.
11. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 175 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35284-7. - Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/product/1276489>.
12. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 174 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35288-5. - Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/product/1276500>.
13. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/product/1141779>.
14. Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для учреждений СПО / А.В. Синицына, Е. И. Соколова. - М. : Академия, 2017. - 304с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 299-300. - ISBN 978-5-4468-5822-4.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- . Программа Microsoft Office Power Point для составления презентаций и их демонстрации в процессе занятий.: Microsoft Office Power Point
- Информационный портал. Весь общепит России.: /www.pitportal.ru/
- Кулинарные рецепты, рецепты блюд, кулинарные рецепты с фото и видео, салаты, супы, торты, напитки, выпечка, закуски, десерты.:
[/www.gastronom.ru/](http://www.gastronom.ru/)

Работа с различными видами электронных	Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint, Adobe Acrobat Professional; Adobe Reader
--	---

документов	
Автоматизированное взаимодействие обучающимися	с Сеть Интернет, Социальные сети
Облачные технологии	Информационная образовательная система университета, Информационный портал СибУПК

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.
Самостоятельная научно-исследовательская работа	ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.

4.2. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1 Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения учебной практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимся индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы практики.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в

рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

5.2.Оценочные материалы для текущего контроля

Вопросы к зачету по учебной практике *ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*

1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
2. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.
3. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.
4. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.
5. Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
6. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).
7. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.
8. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.
9. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
10. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.
11. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.
12. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
13. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.
14. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.
15. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.
16. Правила соусной композиции горячих соусов.

17. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров.
18. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.
19. Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.
20. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
21. Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы.
22. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.
23. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
24. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.
25. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.
26. Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.
27. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.
28. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.
29. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
30. Варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами.
31. Температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов.
32. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.
33. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
34. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде.
35. Риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции.
36. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

Оценка	Характеристика
Отлично	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенций глубокий. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы.
Хорошо	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, освоены все компетенции. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы.
Удовлетворительно	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенции неглубокий. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы во время защиты.
Неудовлетворительно	Студент не усвоил значительную часть программного материала практики, уровень освоения компетенции низкий, не ответил на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы.

РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Выполнение заданий практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией совместный рабочий график (план), условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости, для обучающихся с ОВЗ могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения – в профильном структурном подразделении университета: центре, отделе, управлении и др.



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Вид практики: *УЧЕБНАЯ*

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

Специальность СПО: *19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Выдано обучающемуся _____ курса _____ группы

(Ф.И.О.)

(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__ года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:

1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Индивидуальное Задание на практику:

№	Виды учебной работы на практике	Кол-во часов
1	Прохождение инструктажа по технике безопасности поведения во время прохождения учебной практики. Определение цели, задач учебной практики, получение задания на практику.	2
2	Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих супов. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске	15
3	Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих соусов. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске	16
4	Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске	18
5	Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске.	18
6	Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих блюд из мяса, птицы и субпродуктов. Определение качества сырья. Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске .	18
7	Разработка ассортимента супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов для различных типов предприятий общественного питания.	15
8	Реализация горячих блюд и закусок	6
	Всего	108

Задание выдано

Руководитель практики от образовательной организации _____
(должность, Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года _____
(подпись)

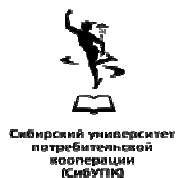
Задание согласовано

Руководитель практики от организации _____
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Задание получено

Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года _____
(подпись)



автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

(код и наименование профессионального модуля)

Место прохождения практики: _____

(наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) _____ курса

(Фамилия И.О.)

(группа, шифр)

Руководитель практики _____

(должность, ученое звание, ученая степень)

(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты _____

Дата защиты _____

Новосибирск 20____



автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(ая) на _____ курсе _____ группы по специальности СПО

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ по «___» _____ 20__ года

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых, макаронных изделий.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ.

Дополнительно об обучающемся сообщаем: _____

Руководитель практики от организации _____ / _____

(подпись, заверенная печатью)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от образовательной организации _____ / _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

одпись)



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

ИНСТРУКЦИЯ

**по технике безопасности и правилам поведения при прохождении
учебной, производственной (по профилю специальности)
практики**

**по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции
студентами СПО СибУПК в организации**

Работники предприятия допускаются к работе только после прохождения инструктажа.
Перед началом работы: Надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава
должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.

Привести в порядок рабочее место, не загрождать проходы.

Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.

При осмотре оборудования проверьте;

- а) правильность сборки;
- б) надёжность крепления машин;
- в) наличие и исправность заземления;
- г) исправность пускорегулирующего устройства;
- д) наличие и исправность ограждения.

Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонт
производить запрещено.

Во время работы:

Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.

Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме
изменять запрещено.

Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.

Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от
электросети в положении «выключено».

Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.

Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.

При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы
поверхность жарочной плиты была ровной без трещин. Не ставить в духовку противни не
соответствующие размерам духовки.

С инструкцией ознакомлен
Обучающийся _____

(Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года _____