

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 11.11.2023 14:54:27

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77503946

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

### 1.1. Цели и задачи учебной практики

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении профессионального модуля;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- ознакомление с содержанием основных работ выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- изучение особенностей функционирования конкретных технологических процессов;
- освоение технологических процессов приготовления блюд, кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

В основу практического обучения обучающихся положены следующие принципы:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Учебная практика обучающихся проводится в рамках освоения профессионального модуля.

### 1.2. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен развивать **общие компетенции**, включающие в себя следующие способности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **и профессиональные компетенции:**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

#### **Личностные результаты воспитания**

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

ЛР 18 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

ЛР 19 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

ЛР 20 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 21 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

ЛР 22 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

ЛР 23 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 24 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития. В том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

По окончании практики обучающийся сдаёт дневник, отчет в соответствии с содержанием календарно-тематического плана, характеристику и аттестационный лист.

### **1.3. Базы практики**

Программа учебной практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей на предприятиях общественного питания. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием, инвентарем;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется кафедрой на основании приказа директора колледжа. Учебная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и Колледжем.

В договоре стороны оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления обучающихся на учебную практику.

АНПОО «Академический колледж» Программа учебной практики ПМ 03

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор Жукова Е.Ю.

## 1.4. Организация практики

Для проведения учебной практики в Колледже разработана следующая документация:

- положение о практике обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- рабочая программа учебной практики по специальности;
- договоры с организациями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- календарно-тематический план.

*В основные обязанности руководителя практики от Колледжа входят:*

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- осуществление руководства практикой;
- ежегодное обновление содержания рабочей программы учебной практики;
- 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;
- организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практик совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

*В период учебной практики для обучающихся проводятся консультации по выполнению программы практики по следующим основным разделам:*

- ознакомление с организацией;
- изучение работы отделов организации;
- выполнение календарно-тематического плана;
- оформление отчетных документов по практике.

*Обучающиеся при прохождении учебной практики в организациях обязаны:*

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка действующие в организациях;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

## 1.5. Контроль работы студентов и отчетность

По итогам учебной практики обучающиеся представляют на кафедру дневники, отчеты по практике согласно календарно-тематическому плану и характеристику от руководителя практики от организации.

Критериями оценки учебной практики является степень освоения:

- профессиональных и общих компетенций, соответствующих виду деятельности;
- практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итогом учебной практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от учебного заведения.

Дифференцированный зачет по 4 - бальной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

Критериями оценки являются выполнение тематического плана практики, оформление документов, наличие положительной характеристики с места прохождения практики, о степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

- Оценку «отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, продемонстрировал освоение общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики. Грамотно выполнил содержательная часть отчёта в тесной взаимосвязи с практикой. При этом обучающийся показал умение работать с литературой и нормативными документами, проводить исследования, делать теоретические и практические выводы;

- Оценкой «хорошо» оценивается отчет, в котором выполнены все задания, предусмотренные программой практики. Обучающийся - практикант продемонстрировал освоение общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики, обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает глубокие, исчерпывающие и аргументированные ответы;

- Оценкой «удовлетворительно» оценивается отчет, в котором в основном, соблюдены общие требования, но неполно раскрыты поставленные программой практики вопросы. Обучающийся - практикант продемонстрировал освоение общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики, но посредственно владеет материалом, представленном в отчете, поверхностно отвечает на вопросы, допускает существенные недочеты;

- Оценку «неудовлетворительно» по результатам прохождения практики может получить обучающийся, которому не удалось собрать достаточного материала для выполнения программы практики, получивший отрицательный отзыв руководителя практики от принимающей организации. Ответы на вопросы, даваемые в результате защиты отчета по практике, неправильны и не отличаются аргументированностью. Не освоил общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

#### **1.6. Количество часов на освоение программы практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики согласно учебного плана – 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
<b>Всего</b>	<b>180 часов (5 недель)</b>
в том числе:	
Выполнение календарно-тематического плана, в.т.ч.:	180 часов (5 недель)
- Выполнение обязанностей дублёров- работников	180 часов

### 2.2. Методические рекомендации по содержанию учебной практике

Обучающиеся, проходящие практику в организациях, ежедневно оформляют и заполняют дневник и отчёт.

Первая страница дневника оформляется в Колледже до выхода обучающихся на практику. Обучающийся заносит полную информацию соответственно указанным графам.

Руководитель практики от организации в графах «прибыл на практику.....20\_г.» и «выбыл с практики.....20\_г.» указывает даты дня начала практики и дня окончания практики.

Календарно - тематический план прохождения практики (стр. 2) обучающийся составляет на основании тематического плана программы практики и согласовывает его с руководителем практики от Колледжа.

В раздел «Выполнение заданий по практике» ежедневно заносится информация о деятельности обучающегося на практике согласно составленного и утверждённого календарно-тематического плана.

По окончании периода прохождения практики обучающийся - практикант подает дневник на подпись руководителю практики от организации.

Отчёт должен быть оформлен на рабочем месте и полностью завершён к моменту окончания практики. Содержание и объём отчёта должен соответствовать программе практики. Основой отчёта являются самостоятельно выполненные работы обучающимся в соответствии с программой практики. При направлении на одну базу практики нескольких обучающихся, каждый из них представляет отчёт, который должен быть оформлен самостоятельно и иллюстрирован (эскизы, графики, схемы, таблицы, документы ит.д.). Титульный лист отчёта устанавливается единым для всех специальностей.

В отчёте должны быть представлены выводы, связанные с прохождением практики, рекомендации по улучшению отдельных аспектов деятельности в организации.

Отчёт выполняется на компьютере на одной стороне листа А-4. Таблицы и схемы могут быть выполнены на листах иного формата, но должны быть аккуратно сложены по формату А-4.

Текст отчёта должен быть оформлен в соответствии с Требованиями к оформлению выпускных квалификационных работ, курсовых работ и рефератов .

Текст работы набирается с помощью персонального компьютера шрифтом Times New Roman размером 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстративном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.), при необходимости 12 пт. может быть меньше, но не менее 10 пт.

Межстрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрационном материале межстрочный интервал - одинарный.

Поля страницы должны быть установлены следующие:

- левое поле – 30 мм,
- правое поле – 15 мм,
- верхнее и нижнее поля – 20 мм.

Каждый абзац начинается с «красной строки». Отступ абзаца – 12,5 мм от левой границы текста.

Каждый абзац должен содержать законченную мысль и состоять, как правило, из 4-5 предложений. Слишком крупный абзац затрудняет восприятие смысла и свидетельствует о неумении четко излагать мысли.

При печати работы необходимо установить запрет «висячих строк», то есть не допускается перенос на новую страницу или оставление на предыдущей странице одной строки абзаца, состоящего из нескольких строк. Следует избегать также оставления на последней строке абзаца одного слова или даже части слова. В этом случае лучше изменить формулировку предложения так, чтобы на последней строке абзаца оставалось не менее трех-четырёх слов.

Каждая глава работы начинается с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Не допускается начинать новый параграф внизу страницы, если после заголовка параграфа на странице остается менее пяти строк основного текста. В этом случае параграф необходимо начать с новой страницы.

Отчёт может состоять из двух частей: основной и приложений. Объем основной части отчёта составляет не более 20 страниц текста. Вторая часть представляет собой приложения к отчёту и может включать схемы, графики, таблицы, документацию организации и т.д.

Основная часть и приложения к отчёту нумеруются сплошной нумерацией. Титульный лист не нумеруется. На следующем листе ставится номер «2».

Материал в отчёте оформляется в следующей последовательности: титульный лист, содержание отчёта, отчёт о выполнении программы по отдельным разделам и приложения. Изложение материалов в отчёте должно быть последовательно, лаконично, логически связано. Отчёт должен быть составлен грамотно и аккуратно оформлен. Последний лист основного текста отчёта подписывается студентом.

Сроки проведения аттестации в течение: 3-х рабочих дней с момента окончания практики.

### 2.3. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей дублёров	Содержание по модулям видов работ	Объем в днях	Компетенции освоенные
1	2	3	4
Вводный инструктаж	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Постановка целей и задач практики, организационные вопросы	0,5	
Тема 1: Общая характеристика организации	<b>Виды работ</b> Составление характеристики организации: <ul style="list-style-type: none"> <li>отраслевая принадлежность;</li> <li>производственная и управленческая структура;</li> <li>учредительные документы.</li> </ul>	0,5	
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукцией кулинарной	<b>Выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников</b>		
	<b>Виды работ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление пюреобразных супов</li> <li>Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним</li> <li>Приготовление сложных национальных супов</li> <li>Приготовление сложных горячих соусов</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из отварных и припущенных овощей и грибов</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из жареных овощей и грибов</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из тушеных овощей и грибов</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из запеченных овощей и грибов</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из фаршированных овощей и грибов</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из сыра</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из котлетной массы</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из фаршированной рыбы</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из тушеного мяса</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из запеченного мяса</li> <li>Приготовление сложных горячих блюд из рубленой массы</li> </ul>	29	ОК 1-9 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ЛР 13-24

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление сложных горячих блюд из фаршированного и шпигованного мяса</li> <li>• Приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>• Приготовление сложных горячих блюд из жареной сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>• Приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>• Приготовление сложных горячих блюд из котлетной массы сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>• Приготовление сложных горячих блюд из фаршированной сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>•</li> </ul>		
	<b>Всего</b>	<b>180 часов (5 недель)</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Информационное обеспечение обучения

##### Нормативные документы:

##### Нормативные документы:

1. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. (с изм. и доп. на 01.01.2022)
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (ред. от 04.10.2012)
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
7. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
8. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
11. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
12. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
14. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.

##### Основные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491831>
3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509291>.

4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491840>
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>
6. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/486433>
7. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018.- Текст: непосредственный

**Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865>
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П.Самородова.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.Текст: непосредственный

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися работ в организации, а также сдачи обучающимся отчета по практике и характеристики.

Результаты практики: освоенные умения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Освоенные умения:</b></p> <p><b>ПМ 03.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• проводить расчеты по формулам;</li> <li>• 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;</li> <li>• выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> <li>• правила выбора вина и других алкогольных напитков для</li> <li>• ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>• классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>• классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>• классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>• методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>• требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>• требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>• основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>• варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> </ul>	<p>Проверка дневника, отчета.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>• правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>• правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>• температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>• варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>• правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>• технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>• гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>• органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>• технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>• правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>• варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>• традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>• варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>• температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>• правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>• требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>• требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>• риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</li> <li>• разработки ассортимента сложной горячей кулинарной</li> </ul>	
--	--

<p>продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li><li>• приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li><li>• сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>• контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li></ul>	
--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК

Прохождения учебной практики

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей  
кулинарной продукции

Обучающийся (обучающаяся) \_\_\_\_\_

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа: \_\_\_\_\_

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

(наименование организации, адрес)

Руководитель практики от принимающей организации

\_\_\_\_\_

(должность, Ф.И.О.)

**Отметка о прохождении практики**

Прибыл на практику

Выбыл с практики

\_\_\_\_\_ 20 г.

\_\_\_\_\_ 20 г.

Руководитель организации

Руководитель организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Ф.И.О

М.П.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Ф.И.О.

М.П.

### 1. Календарно - тематический план прохождения практики

№ п/п	Содержание планируемой работы	Дата выполнения
1	2	3
1.		
2.		
3.		

1. Обучающийся (обучающаяся) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О)

2. Руководитель практики от Колледжа  
\_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О)

3. Руководитель практики от принимающей организации  
\_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О)

### 2. Выполнение заданий по программе практики

Дата	Выполнение заданий по программе практики
1	2

Обучающий (обучающаяся) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О)

Руководитель практики от принимающей организации  
\_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О)

### 3. Заключение руководителей практики от учебного заведения

Дата проверки.	Содержание замечаний

Оценка по практике \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О)

\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

АНПОО «Академический колледж» Программа учебной практики ПМ 03  
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Автор Жукова Е.Ю.

## **Требования к оформлению дневника практики**

1. Первая страница дневника оформляется в Колледже до выхода обучающихся на практику. Обучающийся заносит полную информацию соответственно указанным графам.
2. Руководитель практики от организации в графах «прибыл на практику.....20\_г.» и «выбыл с практики.....20\_г.» указывает даты дня начала практики и дня окончания практики.
3. Календарно-тематический план прохождения практики (стр. 2) составляет обучающийся на основании тематического плана программы практики и согласовывает его с руководителем практики от колледжа.
4. В раздел «Выполнение заданий по практике» ежедневно заносится информация о деятельности обучающегося на практике согласно составленного и утверждённого календарно-тематического плана.
5. По окончании периода прохождения практики обучающийся - практикант подает дневник на подпись руководителю практики от организации в случае ее прохождения на предприятии, а также руководителю практики от Колледжа.
6. При прохождении учебной практики в колледже по окончании периода прохождения практики обучающийся - практикант подает дневник руководителю практики от Колледжа.



**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Кафедра Технология торговли и общественного питания**

**ОТЧЕТ**

По учебной практике

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной  
горячей кулинарной продукции

Обучающий (обучающаяся) \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

Группа \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_

Наименование базы практики: \_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики    с    по   

Руководитель практики от принимающей организации

\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (Ф. И. О.)

Отчет по учебной практике ПМ 03 принят с оценкой \_\_\_\_\_

«    » \_\_\_\_\_ 20    г.

Руководитель практики от Колледжа: \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (Ф.И.О)

г. Волгоград 20 /20 учебный год

## Содержание

Введение

Вопросы согласно программе практики

Выводы и предложения

Приложения