

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

По специальности **19.02.10«Технология продукции общественного питания»**

По профессиональному модулю **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Количество часов 36**

**Селенгинск**

**2019**

Рассмотрена на заседании  
предметно-методической  
комиссии № 1  
Председатель ПМК  
Вторушина /Е. В. Вторушина/  
« 31 » 08 2019г.

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
Мордовская О.Н. Мордовская  
« 31 » 08 2019г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Руководитель МЦ  
Орлова Т.В. Орлова  
« 31 » 08 2019г.

**Автор:** Панченко Ольга Гавриилловна – преподаватель специальных дисциплин  
высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	6
3. Структура и содержание программы производственной практики..	11
4. Требования к условиям проведения производственной практики...17	
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	20

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Настоящая программа производственной практики по профилю специальности (далее – программа производственной практики) по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа производственной практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации технолог по основному виду деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

## 1.1. Цели и задачи производственной практики

**Цель производственной практики:** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

В ходе прохождения производственной практики студент должен иметь **практический опыт:**

- ПО 1.1.1.разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных кулинарных блюд;
- ПО 1.1.2 расчета массы мяса, рыбы, птицы для изготовления сложных полуфабрикатов;
- ПО 1.1.3 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ПО 1.1.4 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- ПО 1.1.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы.

### **уметь:**

- У 1.1.1. органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, и домашней птицы;
- У 1.1.2. принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- У 1.1.3. проводить расчеты по формулам;
- У 1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- У 1.1.5. выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У 1.1.6. обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- З 1.1.1. ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд
- З 1.1.2. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- З 1.1.3. виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- З 1.1.4. основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- З 1.1.5. требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- З 1.1.6. требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- З 1.1.7. способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- З 1.1.8. основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- З 1.1.9. методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- З 1.1.10. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- З 1.1.11. технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- З 1.1.12. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- З 1.1.13. способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- З 1.1.14. актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

**1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики**

- Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 36 часа Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения производственной практики

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПО 1.1.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд;	У 1.1.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса	З 1.1.1. ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд, основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса
	ПО 1.1.2 расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;	У 1.1.2 Проводить расчеты по формулам	З 1.1.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса
	ПО 1.1.3 Организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;	У 1.1.3 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	З 1.1.3 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса
	ПО 1.1.4 подготовки тушек ягнят и молочных поросят для	У 1.1.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным	З 1.1.4 виды технологического оборудования и производственного

	сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из мяса; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд	инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса
	ПО 1.1.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса;	У 1.1.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса,	З 1.1.5 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества
ОК 1-9 ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПО 1.2.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд;	У 1.2.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы	З 1.2.1. ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд, виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд
	ПО 1.2.2 расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;	У 1.2.2 Проводить расчеты по формулам	З1.2.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы
	ПО 1.2.3 Организации технологического процесса подготовки рыбы	У 1.2.3 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления	З 1.2.3 технологию приготовления начинок для фарширования рыбы, варианты

	для сложных блюд;	полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы
	ПО 1.2.4 подготовки рыбы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У 1.2.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд	З 1.2.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы
	ПО 1.2.5 контроля качества и безопасности подготовленной рыбы	У 1.2.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы,	З 1.2.5 способы минимизации отходов при подготовке рыбы, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества
ОК 1-9 ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	ПО 1.3.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд;	У 1.3.1 Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы	З 1.3.1. ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд
	ПО 1.3.2 расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;	У 1.3.2 Проводить расчеты по формулам	З1.3.2 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от



			массы рыбы
	ПО 1.3.3 Организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;	У 1.3.3 Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд	З 1.3.3 технологию приготовления начинок для фарширования птицы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы
	ПО 1.3.4 подготовки птицы утиной и гусиной печени, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У 1.3.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из птицы; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд	З 1.3.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке птицы.
	ПО 1.3.5 контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы;	У 1.3.5 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы, утиной и гусиной печени	З 1.3.5 способы минимизации отходов при подготовке птицы , правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

№ п/п	Виды работ	Количество часов
Раздел 1	Определение качества и безопасность мясного, рыбного сырья, домашней птицы и субпродуктов птицы. Товароведная характеристика сырья.	6
Раздел 2	Подготовка к эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы.	6
Раздел 3	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции для приготовления сложной кулинарной продукции.	12
Раздел 4	Контроль качества и безопасность мясных, рыбных полуфабрикатов и домашней птицы для сложной кулинарной продукции.	6
Раздел 5	Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.	6
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>

### 3. Содержание практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов производственной практики	Содержание учебного материала		Объем часов	Коды формируемых компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
<b>МДК 01.01. Организация процесса и приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>				
<b>Вид работ 1.Определение качества и безопасность мясного, рыбного сырья, домашней птицы и субпродуктов птицы. Товароведная характеристика сырья.</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности мясного сырья.	<b>Содержание:</b>		2	ПК 1.1 ОК 5
	1	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.		
	2	Характеристика, требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов: лопатки, окорока, грудинки.		
3	Требования к качеству и безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса в охлажденном и мороженом виде.			
<b>Тема 1.2.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья.	<b>Содержание:</b>		2	ПК 1.2. ОК 6
	1	Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы: лососевых, осетровых, щуки, карпа, судака, угря, сибас, дорада.		
2	Требования к качеству и безопасности хранения рыбы в охлажденном и замороженном виде.			
<b>Тема 1.3.</b> Товароведная характеристика, требования	<b>Содержание:</b>		1	ПК 1.3. ОК 4
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность домашней птицы, гусиной и утиной печени.		

к качеству и безопасности домашней птицы и субпродуктов птицы.	2.	Требования к качеству и безопасности хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и замороженном виде.		
<b>Тема 1.4.</b> Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности пряностей и приправ.	<b>Содержание:</b>		1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 5
	1.	Ассортимент и характеристика пряностей и приправ, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мяса.		
	2.	Ассортимент и характеристика пряностей и приправ, используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	3.	Ассортимент и характеристика пряностей и приправ используемых при приготовлении полуфабрикатов из птицы.		
<b>Вид работ 2. Подготовка к эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы.</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложных блюд.	<b>Содержание:</b>		1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 7
	1.	Виды и характеристики технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы, мяса, птицы: мясорубки, куттеры, массажёры и инъекторы, мясорыхлители, шкафы и камеры для хранения охлажденной и замороженной продукции, дефростеры, фаршемешалки, электрорыбочистки, миксеры, вакуумные машины для упаковки		
	2.	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложной кулинарной продукции.		
<b>Вид работ 3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции для приготовления сложной кулинарной продукции.</b>				
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание:</b>			

	1.	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы.	2	ПК 1.1 ОК 5
	2.	Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, пороссячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка, рульки телячьей, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. Требования к качеству.		
	3.	Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Требования к качеству.		
	4.	Правила охлаждения, замораживания и размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.		
	5.	Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание:</b>		2	ПК 1.2 ОК 8
	1.	Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы.		
	2.	Приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой, фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного. Требования к качеству.		
	3.	Ассортимент, технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Требования к качеству.		
	4.	Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикатов с учетом требований безопасности.		

<b>Тема 3.3.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание:</b>		1	ПК 1.3 ОК 6
	1.	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени.		
	2.	Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета. Требования к качеству.		
	3.	Технология приготовления начинок для фарширования. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству.		
	4.	Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд.		
<b>Вид работ 4: Контролировать качество и безопасность мясных, рыбных полуфабрикатов и домашней птицы для сложной кулинарной продукции.</b>				
<b>Тема 4.1.</b> Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание:</b>		6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 5
	1.	Основные критерии и методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, из мяса, ягнят, молочных поросят, из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.		
	2.	Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.		
	3.	Технология приготовления начинок для фарширования. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству.		
	4.	Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности домашней птицы, гусиной и утиной печени, дополнительных ингредиентов и полуфабрикатов для сложных блюд.		
<b>Вид работ 5. Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.</b>				

<b>Тема 5.1.</b> Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание:</b>		2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 4
	1.	Правила приема сырья со склада, от поставщиков, методы определения их качества.		
	2.	Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.		
<b>Тема 5.2.</b> Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	3.	Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 5
	1.	Правила приема сырья со склада, от поставщиков, методы определения их качества.		
	2.	Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
<b>Тема 5.3.</b> Организация процесса производства полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции	3.	Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 8
	1.	Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложных блюд.		
	2.	Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд.		
	3.	Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд в охлажденном и замороженном виде. Оформление отчета по производственной практике		
		Всего	<b>36</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>				

## **1. 4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика проводится Кабанского района и Республики Бурятия – ресторан «Даурия», кафе «Жасмин», ОАО «Лакомка», кафе «Трио», закусочная «Ямская», «Визит», рабочие столовые при ОАО «СЦКК», гостевые дома на берегу Байкала с которыми у техникума оформлены договорные отношения.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования

Оснащение:

1. Оборудование электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница.

2. Инструменты и приспособления:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор

**4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. А.Т. Васюкова Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции: учебник Москва РУСАИНС, 2017-224с. - ISBN 978-5-4365-1564-9. <https://www.book.ru/book/922543>

*Дополнительные источники:*

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 9.



2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
3. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых 19 продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции. /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 320 с.
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “ДеЛи плюс ” Москва 2016г

Интернет - ресурсы

- 12.1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
- 13.2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

### **4.3. Организация производственной практики**

Производственная практика проходит на предприятиях (организациях) на основе на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Договор на производственную практику может быть заключен как на группу обучающихся (в случае прохождения производственной практики на базовых предприятиях), так и на отдельного обучающегося (индивидуальный договор между предприятием и техникумом). На предприятии (организации) за обучающимся закрепляется наставник.

Каждый обучающийся получает задание на производственную практику (Приложение 1), в котором указаны виды работ и требования к отчету по производственной практике.

На основании задания обучающийся заполняет дневник прохождения производственной практики (Приложение 2) и составляет отчет о прохождении производственной практики.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет в учебную часть отчет о прохождении производственной практики в пластиковой папке А4 в следующем порядке:

1. Титульный лист (Приложение 3)
2. Договор о прохождении производственной практики (если практика была пройдена по индивидуальному договору)
3. Задание на производственную практику
4. Аттестационный лист
5. Содержание отчета

Руководитель практики оказывает методическую и консультационную помощь студентам при выполнении ими программы практики.

Контроль прохождения студентами производственной практики осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом.

Учет посещаемости студентами производственной практики и выполнение ими индивидуального задания отражается в Журнале учета обучения по производственной практике руководителем практики и в дневнике прохождения производственной практики по профессиональному модулю, который подписывается наставником по практике от организации ежедневно.

Студенты, не освоившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время под руководством руководителя практики от техникума.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена (квалификационного) по ПМ.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности**

На всех этапах производственной практики обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности,

выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

На период производственной практики студенты могут быть зачислены приказом по организации на штатные рабочие должности с заключением срочных трудовых договоров. С момента зачисления студентов на рабочие места на них распространяется выполнение требований стандартов, инструкций, правил и норм по охране труда, правил внутреннего распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии (организации) по соответствующей профессии и уровню квалификации рабочих. Студенты, зачисленные, на рабочие места, подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми рабочими и служащими.

## **5.2. Контроль и оценка результатов учебной практики**

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой отчета является:

- договор с организацией;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- отчет по практике;
- аттестационный лист на студента;
- дополнительные документы, подтверждающие прохождение производственной практики на предприятии (организации).

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. Обучающийся, проходящий производственную практику, вникает в деятельность предприятия, исследуя нюансы будущей специальности. В дневник ежедневно заносятся все выполненные задания и краткий отчет о практическом использовании своих знаний. Записи в дневнике составляются четко, лаконично и грамотно.

По результатам практики обучающимся составляется отчет. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Оформление отчета осуществляется в последний день практики, после чего он вместе с дневником и аттестационным листом сдается руководителю

практики от техникума. Обучающийся после прохождения практики по графику защищает отчет по практике.

По результатам защиты отчета выставляется дифференцированный зачет по практике.

**Все приложения д.б. сразу здесь быть!**