

**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.02 «Организация процесса  
приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции»**

**Количество часов 108**

**Селенгинск 2019**

Рассмотрена на заседании  
предметно-методической  
комиссии № 1  
Председатель ПМК  
Вторушина / Е.В Вторушина/  
«      »      20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УР  
Мордовская О.Н. Мордовская  
«      »      20\_\_ г.

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель МЦ  
Орлова Т.В. Орлова  
« 04 » марта 20 19 г

1. **Автор:** Сучкова Татьяна Викторовна – преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	7
3. Структура и содержание программы производственной практики..	11
4. Требования к условиям проведения производственной практики...17	
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	21

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Настоящая программа производственной практики по профилю специальности (далее – программа производственной практики) по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 сложной холодной 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:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

**Знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

## **1.2. Количество часов на освоение программы учебной (производственной) практики**

Программа производственной практики рассчитана на 108 часов.

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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	ПО 1.1.1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	У 1.1.1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	З 1.1.1. ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; З 1.1.13 технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
ОК 1-9 ПК.2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ПО 1.1.2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	У 1.1.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	З1.1.2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
ОК 1-9 ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	ПО 1.1.3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	У 1.1.3 проводить расчеты по формулам;	З1.1.3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; З 1.14 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для

			приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
	ПО 1.1.4 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	У 1.1.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	3 1.1.8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; 3 1.1.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; 3 1.1.12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
	ПО 1.1.5 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	У 1.1.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	3 1.1.5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; 3 1.1.15 методы сервировки, способы и температура подачи



			<p>канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>З 1.1.18 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>З 1.1.19 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>З 1.1.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p>
	<p>ПО 1.1.6 декорирования блюд сложными холодными соусами;</p>	<p>У 1.1.6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>З 1.1.6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>З 1.1.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p>
<p>ОК 1-9 ПК2.4 <i>Организовывать свою деятельность в приготовлении сложной холодной</i></p>	<p>ПО 1.1.7 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>У 1.1.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p>	<p>З 1.1.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>З 1.1.8</p>

<p><i>кулинарной продукции</i></p>			<p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;  З 1.1.12  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;  З 1.1.21  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;  З 1.1.22  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  З 1.1.23  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
------------------------------------	--	--	---

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

<b>№</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Количество часов</b>
Раздел 1	Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	12
Раздел 2	Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов	12
Раздел 3	Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок	36
Раздел 4	Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	48
	<b>Всего</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала (виды работ)		Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			12	
Тема 1.1. Организация работы холодного цеха	Виды работ			
	1	Ознакомление с предприятием: инструктаж, инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе, правил производственной санитарии и личной гигиены. Знакомство с организацией работы холодного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом.	6	ПК.2.1 ПК 2.4 ОК 1. ОК 4.
	2	Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.	6	ПК.2.1 ПК 2.4 ОК 6. ОК 4.
Раздел 2. Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов			12	
Тема 2.1 Технология приготовления соусов	Виды работ			
	1	Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов.	6	ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
	2	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное	6	ПК2.3 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.

		использование при приготовлении сложных холодных соусов.		
Раздел 3. Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок			36	
Тема 3.1	Виды работ		6	
Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	1	Ассортимент канапе. Характеристика продуктов используемых для приготовления канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.	6	ПК 2.1 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Правила приготовления разных типов канапе с соблюдением температурного и санитарного режима. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе. Варианты оформления канапе	6	ПК 2.1 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
	3	Отработка практических навыков приготовления и оформления легких закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий Ассортимент легких холодных закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок.	6	ПК 2.1 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
	4	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок. Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок. Технология приготовления легких холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления легких холодных закусок.	6	ПК 2.1 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
	5	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий Ассортимент сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Способы определения массы	6	ПК 2.1 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.

		продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	6	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок. Технология приготовления сложных холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления сложных холодных закусок.	6	ПК 2.1 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			48	
Тема 4.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сыра.	Виды работ			
	1	Ассортимент холодных блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
	2	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы. Выбор видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из рыбы.	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
Тема 4.2 Холодные блюда и закуски из мяса и птицы	Виды работ			
	1	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.

		мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий Ассортимент холодных блюд из мяса Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.		
	2	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из мяса. Правила приготовления холодных блюд из мяса, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из мяса.	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
	3	Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса. Техника приготовления украшений для холодных блюд из мяса. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из мяса. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из мяса.	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
Тема 4.3Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	Виды работ			
	1	Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты оформления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Техника приготовления украшений для холодных блюд из	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.

		сельскохозяйственной (домашней) птицы..		
	2	Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
	3	Оформление отчета по производственной практике	6	ПК 2.1-2.4 ОК 6. ОК 8.
		ВСЕГО	108	



## **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 (станки, тренажеры, симуляторы и т.д.):

- электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер .

2. Инструменты и приспособления:

- Гастороемкость нерж
- Тазы пластиковые, алюминиевые или нерж
- Тазы пластиковые, алюминиевые или нерж
- Терка
- Доски разделочные «МВ», «ОС» пластиковые белые
- Ножи поварские
- Магнит для ножей
- Набор для специй
- Разносы
- Чеснокодавилка
- Ножницы
- Консервооткрывашка

3. Средства обучения (инструктивные /технологические карты, технические средства обучения):

макет с деталями оборудования;

- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации.

#### **4.2. Информационное обеспечение**

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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “Профикс” Санкт- Петербург
2. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. ГОСТ 31984-2012 услуги общественного питания Общие требования
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания
6. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания
8. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 10.ГОСТ Р 52113 -2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.

11.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания

12. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

12.Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет - ресурсы

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

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.

## 5. ПРИЛОЖЕНИЕ

### 5.1. АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

Обучающийся 3 курса специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  
в объеме 108 часа с «  » 20 г. по «  » 20 г.  
в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

#### Виды и качество выполнения работ

Вид работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, часов	Качество выполнения работ в соответствии с особенностями и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (зачет/незачет) *
Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	12	
Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов	12	
Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	36	
Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок	48	
<b>Всего:</b>	<b>108</b>	

Процент результативности (количество зачетов), %	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
от 30 до 100	зачет
от 0 до 29	незачет

«  » 20 г.  
практики

Подпись руководителя

\_\_\_\_\_/ФИО/

Подпись зам. директора по учебной работе ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

\_\_\_\_\_/ФИО/