	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт – Петербурга)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ Е.Ю. Шевченко
« ____ » _____ 2018 год

Методические указания

к производственной практике
по профессиональному модулю
**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**
и выполнению отчета

специальность 19.02.10
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(базовый уровень)
СМК 7.2.1–01–18

	Должность	Фамилия/подпись	Дата
<i>Разработал</i>	Мастер	Кумачёва И.Г.	
<i>Проверили</i>	Председатель ПЦК	Григорьева М.А.	
<i>Согласовали</i>	Зав. Отделением	Харченко Н.Э.	
<i>Версия 04</i>	<i>1 Стр. из 14</i>		

Методические указания к прохождению производственной практики и выполнению отчета составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания и рабочей программы производственной практики и является практическим пособием для обучающихся по специальности ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

Организация-разработчик: Колледж туризма Санкт – Петербурга

Разработчик:

Харченко Н.Э., Кумачёва И.Г..

Рассмотрено и одобрено предметно-цикловой комиссией Технология продукции общественного питания отделения Ресторанного сервиса

Колледж туризма Санкт – Петербурга

Протокол № __-__ от « ____ » _____ 20__ г.

Согласовано с работодателем:

ООО «Литейный 5»

/

/

Содержание

Пояснительная записка.....	4
I. Общие требования по организации производственной практики.....	7
II. Требования к отчету по практике.....	7
III. требования к обучающемуся в период практики.....	9
Приложение 1.....	11
Приложение 2.....	12
Приложение 3.....	13
Приложение 4.....	16

Пояснительная записка

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся в качестве практического пособия для подготовки по производственной практике по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Цель методических указаний – оказание помощи обучающимся в выполнении отчета по практике и при подготовке к дифференцированному зачету по производственной практике.

Требования к умениям и знаниям по производственной практике в соответствии с **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** обучающиеся должны **иметь практический опыт:**

- ✓ разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ✓ расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- ✓ организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- ✓ подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- ✓ контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- ✓ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ осуществлять технологические процессы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- ✓ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ✓ проводить расчеты по формулам;
- ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- ✓ выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ✓ обеспечивать соблюдение требований по безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- ✓ оформлять заказы на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;
- ✓ соблюдать требования к качеству обработанной продукции, полуфабрикатов;
- ✓ соблюдать требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- ✓ рассчитывать количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ охлаждать и замораживать, вакуумировать подготовленные полуфабрикаты из мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ соблюдать сроки хранения подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы в охлажденном и замороженном виде;
- ✓ соблюдать требования к безопасности готовой продукции

Количество часов на освоение программы практики:

Количество часов на освоение программы производственной практики – 72 час.

I. Общие требования по организации производственной практики

Производственная практика организуется в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится с целью освоения обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей после завершения учебной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Производственная практика проводится концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях, на основе договоров заключаемых между Колледжем и организациями, а также в учебных, учебно-производственных мастерских, структурных подразделениях Колледжа.

Организацию и руководство по профилю специальности (профессии) и осуществляют руководители практики от организации и от Колледжа (мастера производственного обучения и / или преподаватели дисциплин профессионального цикла).

Учет результатов выполнения программы производственной практики осуществляется в журнале производственного обучения руководителем практики от образовательного учреждения.

Формой отчетности является:

- ✓ дневник производственной практики;
- ✓ аттестационный лист, характеристика обучающегося с подписью и печатью работодателя;
- ✓ отчет по производственной практике.

Контроль выполнения программы осуществляется в виде дифференцированного зачета, который проходит в форме защиты отчета по практике.

Обучающиеся, успешно освоившие программу производственной практики, допускаются к квалификационному экзамену по модулю.

II. Требования к отчету по практике

Содержание отчета должно соответствовать программе производственной практики, профессиональным компетенциям и виду деятельности по профессиональному модулю **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Отчет должен быть отпечатан на белом листе бумаги формата А4 (210

х 297 мм), на одной стороне. Межстрочный интервал – полуторный. Шрифт – 14, типа Times New Roman. Отступ красной строки - 0,7. Выравнивание – «по ширине».

Все листы должны быть пронумерованы. К отчету необходимо приложить документы, образцы которых, приведены в данных методических указаниях.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Титульный лист	Приложение 1 Титульный лист является первой страницей отчета и служит источником информации о теме, авторе, руководителе, месте и времени его написания. На титульном листе в обязательном порядке приводятся следующие сведения: <ul style="list-style-type: none"> • наименование учебного заведения; • фамилия и инициалы исполнителя и руководителя работы; • место практики; • оценка по практике; • дата написания работы.
2.	Содержание	Приложение 2 Должно включать все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе приложения.
3.	Задание на практику	Приложение 3 Задание подписывается обучающимся. В задании расписаны виды работ, которые должны быть согласованы от образовательного учреждения и у работодателя с подписями и печатями. Уровень освоения (высокий, средний, низкий) выставляется работодателем по окончанию практики.
4.	Дневник по производственной практике	Приложение 4 Расписан тематический план выполнения практики. Руководитель от предприятия оценивает выполненные работы в соответствии с программой, оценки за каждый день выставляются в дневник. При отсутствии оценок обучающийся не допускается к экзаменационной сессии.
5.	Аттестационный лист	Приложение 5 заверяется работодателем по окончании практики. Выставляется оценка. Итогом производственной практики является

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
		однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Выставляется печать.
6.	Характеристика	Приложение 6 Заверяется работодателем по окончании практики. В характеристике указывается уровень профессиональной подготовки (высокий, средний, низкий), качество выполненных работ (высокий, средний, низкий), высказывается особое мнение об обучающемся. Ставится печать. Бланк характеристики присутствует в дневнике производственной практики. По желанию работодателя характеристика может быть предоставлена на фирменном бланке предприятия.
7.	Отзыв руководителя о выполнении отчета по производственной практике	Приложение 7 Заполняется руководителем по практике от учебного заведения Обучающийся оформляет бланк отзыва руководителя практики от учебного заведения о выполнении отчета по результатам практики и прикладывает его к отчету (см. Приложение 7). Слово «Приложение», приведенное на образце, в бланк отзыва не включается.

III. требования к обучающемуся в период практики

Обучающийся при прохождении практики на предприятии общественного питания обязан:

- изучить правила внутреннего распорядка и строго соблюдать требования техники безопасности, противопожарного режима, охраны труда, санитарии и гигиены на предприятии;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- вести дневник производственной практики, в который ежедневно вносить краткие записи о выполненной работе в соответствии с программой и заданиями.
- соблюдать установленную форму одежды.

Обучающийся по окончании практики должен обратиться к руководителю практики от предприятия с просьбой оформить характеристику по результатам освоения ОК и ПК с рекомендацией/ходатайством об освоении вида профессиональной деятельности: **организация процесса приготовления и**

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, заверить ее подписью и скрепить печатью предприятия (см. дневник).

Обучающийся обязан по окончании срока прохождения практики сдать дневник (производственной) практики, характеристики с места практики и выполненный надлежащим образом отчет по практике руководителю от ОУ после выполнения программы модуля **ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** в заранее установленные сроки.



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель от предприятия

 /

Подпись *ФИО*

Подпись

ФНО

20 Г.

М.П.

ОТЧЕТ

по производственной практике

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

(указать название предприятия)

Специальность:

ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Обучающийся _____
(ФИО)

Группа №: _____

Руководитель практики:

Должность, ФИО руководителя практики от колледжа

Оценка: _____

подпись, дата

Санкт-Петербург
2018/2019 уч.год

СОГЛАСОВАНО

Руководитель от предприятия

Подпись / ФИО
20__ г.

М.П.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики от ОУ

Подпись / ФИО
20__ г.


ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

№ П/П	Наименование видов деятельности (ПК,ОК)			ОТМЕТКА О ВЫПОЛНЕНИИ
1.	Вводный инструктаж, инструктаж по технике безопасности			
2.	Ознакомительная экскурсия по предприятию. Изучить вопросы: – структура предприятия; – назначение и место подразделения в производственном и управленческом процессе, взаимосвязь; – правила внутреннего трудового распорядка; – функции главных специалистов предприятия;			
3.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь (<i>фото или план организации рабочего места</i>)			
	3.1	Изучить ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд (ПК 1.1)		
		Ассортимент полуфабрикатов предприятия	Рекомендуемый ассортимент полуфабрикатов для данного предприятия	
		1	1	
		2	2	
		3	3	
		4	4	
		5	5	
		6	6	
		7	7	
		8	8	
		9	9	
	3.2	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь (<i>фото или план организации рабочего места</i>)		
	3.3	Дать органолептическую оценку полуфабрикатов (ПК 1.1)		
		Наименование полуфабриката из рыбы	Реальные сроки хранения на предприятии	Условия и сроки хранения по САНПиН
				Органолептические показатели качества

4.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь (фото или план организации рабочего места)					
	4.1	Изучить ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд (ПК 1.2)				
		Ассортимент полуфабрикатов предприятия		Рекомендуемый ассортимент полуфабрикатов для данного предприятия		
		1		1		
		2		2		
		3		3		
		4		4		
		5		5		
		6		6		
		7		7		
		8		8		
		9		9		
	4.2	Дать органолептическую оценку полуфабрикатов из рыбы (ПК 1.2)				
		Наименование полуфабриката из рыбы	Реальные сроки хранения на предприятии	Условия и сроки хранения по САНПиН	Органолептические показатели качества	
5.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь (фото или план организации рабочего места)					
	5.1	Изучить ассортимент полуфабрикатов из птицы для сложных блюд (ПК 1.3)				
		Ассортимент полуфабрикатов предприятия		Рекомендуемый ассортимент полуфабрикатов для данного предприятия		
		1		1		
		2		2		
		3		3		
		4		4		
		5		5		
		6		6		
		7		7		
	8		8			

		9	9		
		10	10		
5.2	Дать органолептическую оценку полуфабрикатов из птицы (ПК 1.3)				
	Наименование полуфабриката из рыбы	Реальные сроки хранения на предприятии	Условия и сроки хранения по САНПиН	Органолептические показатели качества	
6.	Работа дублёром (участие в оформлении документации для приема продуктов со склада и от поставщиков). Название должности и подразделения				
7.	Получить практический опыт работы дублера горячего цеха (ОК 2,3,6,9)				
	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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями				
	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.				

Обучающийся _____ / _____
подпись ФИО

	<p>Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт – Петербурга)</p>
---	---

Отделение Ресторанного сервиса

ОТЗЫВ

о выполнении отчета по производственной практике по
профессиональному модулю
**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Специальность:

ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Обучающийся _____ Группа № _____

(ФИО обучающегося)

Соответствие отчета программе практики _____

Замечания: _____

Работа заслуживает оценки _____

Руководитель практики (от образовательного учреждения) _____ мастер п/о

(должность, ФИО руководителя практики)