МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

 **«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |
| --- |
|  |

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (УЧЕБНОЙ) ПРАКТИКИ**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**4 курс**

 **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

***технический профиль***

**Краснодар, 2024 г.**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Заместитель директора по НМРГАПОУ КК КГТК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И. Тутынина«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

|  |
| --- |
| **РАССМОТРЕНО**на заседании кафедры сервиса и общественного питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И.Толстихина«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. |

 |

 **УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УР

ГАПОУ КК КГТК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.А. Словцова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по ПОП

ГАПОУ КК КГТК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Андросова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

**Разработчики:** Щерба В.В.

Методические рекомендации по организации и прохождению производственной практики являются частью учебно-методического комплекса (УМК)ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Методические рекомендации определяют цели и задачи, конкретное содержание, особенности организации и порядок прохождения производственной практики студентами, а также содержат требования по подготовке отчета о практике.

Методические рекомендации адресованы студентам очной форм обучения.

В электронном виде методические рекомендации размещены на сайте колледжа по адресу: doc@kgtk.ru (раздел Студенту, Методические указания по прохождению производственной (учебной) практики).

Уважаемый студент!

Производственная практика является составной частью профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к содержанию практики регламентированы:

* федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования третьего поколения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*;*
* учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*;*
* рабочей программой ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
* потребностями образовательных учреждений;
* настоящими методическими указаниями.

 По профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; учебным планом предусмотрена производственная практика.

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у Вас общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

 В рамках производственной практики Вы получаете возможность освоить правила и этические нормы поведения работников сферы образования.

Прохождение практики повышает качество Вашей профессиональной подготовки, позволяет закрепить приобретаемые теоретические знания, способствует социально-психологической адаптации на местах будущей работы.

Методические рекомендации, представленные Вашему вниманию, предназначены для того, чтобы помочь Вам подготовиться к эффективной деятельности в качестве *повара, кондитера*.

**Обращаем Ваше внимание:**

* прохождение производственной практики является **обязательным условием** обучения;
* студенты, не прошедшую практику по уважительной причине, к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю не допускаются и направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.
* студенты, не прошедшие производственную практику без уважительной причины, отчисляются из ОУ за академическую задолженность.
* студенты, успешно прошедшие практику получают «дифференцированный зачёт» и допускаются к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю.

Настоящие методические рекомендации определяют цели и задачи, а также конкретное содержание заданий по практике, особенности организации и порядок прохождения производственной практики, а также содержат требования к подготовке отчета по практике и образцы оформления его различных разделов. Обращаем Ваше внимание, что внимательное изучение рекомендаций и консультирование у Вашего руководителя практики от ОУ поможет Вам без проблем получить оценку по практике.

Консультации по практике проводятся Вашим руководителем по графику, установленному на организационном собрании группы. Посещение этих консультаций позволит Вам наилучшим образом подготовить отчет.

**Желаем Вам успехов!**

**1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИК**

**1.1 Цели и задачи учебной практики**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуляПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; по основному ввиду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, профессиональных компетенций, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Практика направлена на:

* закрепление полученных теоретических знаний на основе практического участия;
* приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы,
* сбор, анализ и обобщение материалов для подготовки материалов отчета по практике (и/или курсовой/дипломной работы);
* участие в планировании деятельности первичного структурного подразделения;
* участие в разработке и внедрении технологических процессов;
* разработке и оформлении технической и технологической документации;
* контроля соблюдения технологической и производственной дисциплины;
* контроля соблюдения техники безопасности.

Выполнение заданий практики является ведущей составляющей процесса формирования общих и профессиональных компетенций по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

**1.1.1 Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

**Иметь практический опыт:**

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;

Таблица 1 - Результат прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| **ВПД** | **Требования к умениям** |
| **1** | **2** |
| **ВПД 5** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.** |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовлениесложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовлениесложных горячих десертов. |

**1.1.2 Количество часов на освоение программы учебной практики**

Всего: 36 часов

УП.05 – 36 часов

Таблица – 2 Содержание учебной практики ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименования профессиональных модулей** | **Кол-во часов по ПМ** | **Наименование тем** | **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| **ПМ 05 «Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов»** | **36** |
| ПМ 0.5 «Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов» | 36 | Тема 1. Приготовление желированных сладких блюд | Приготовление и подача свежих плодов и ягод.Приготовление, оформление и подача желе из свежих яблок с их использованием.Приготовление и подача лимонного желе.Приготовление и подача мозаичного желе. | 6 |
| Тема 2. Муссы, самбуки и кремы | Приготовление, оформление и подача мусса из ягод.Приготовление фруктового мусса на манной крупе. Приготовление, оформление и подача самбука.Приготовление, оформление и подача ягодного кремаПриготовление, оформление и подача крема ванильного из сметаны.Приготовление и подача орехового крема.Приготовление и подача взбитых сливок с бисквитом, печеньем и вареньем | 6 |
| Тема 3. Приготовление и подача мороженого | Оформление и подача мороженого: Планета, Спутник, Космос, Северное сияние, Золотая осень, Комета, Гранат.Приготовить и подать мороженое «Парфе»Приготовление, оформление и подача мороженого «Сюрприз». | 6 |
| Тема 4. Приготовление горячих сладких блюд  | Приготовление, оформление и подача суфле.Приготовление, оформление и подача пудинга яблочного с орехами и пудинга сухарного.Приготовление, оформление и подача каши гурьевской.Приготовление, оформление и подача шарлотки с яблоками.Приготовление, оформление и подача жареных яблок в кляре, яблок с кремом. Приготовление и подача пюре фруктового со взбитыми сливками , яблок в яично-винном соусе.Приготовление яблок в слойке, яблоки печеные, яблоки печенные со взбитыми сливками.Приготовление, оформление и подача айвы фаршированной орехами, яблоки по-киевски.Приготовление и подача корзинок с плодами и ягодами, гренок с фруктами, рис с медом | 6 |
| Тема 5. Приготовление горячих напитков  | Приготовление и подача чая в ассортименте. Приготовление и подача кофе черного, с лимоном, коньяком, со сливками. Приготовление и подача кофе по-венски, по-варшавски, глясе Приготовление горячего шоколада. Приготовление и подача какао с молоком, мороженым , со сгущенным молоком. | 6 |
| Тема 6. Приготовление холодных напитков | Приготовление фруктовых напитков, морсов. Подготовка и подача молока, молочнокислых напитковПриготовление и подача компотов, киселей в ассортименте. | 6 |

**1.2 Цели и задачи производственной практики**

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно – правовых форм.

**1.2.1 Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен уметь

Таблица 3 - Результат прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| **ВПД** | **Требования к умениям** |
| **1** | **2** |
| **ВПД 5** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.** |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовлениесложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовлениесложных горячих десертов. |

**1.2.2 Количество часов на освоение программы производственной практики**

Всего: 108 часов

ПП.05 – 108 часов

Таблица – 4 Содержание производственной практики ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименования профессиональных модулей** | **Кол-во часов по ПМ** | **Наименование тем** | **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| **ПМ 05 «Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов»** | **108**(36+***72*)** |
| ПМ 05 «Организация процесса приготовления сложныххолодных и горячих десертов» | 108 | Тема 1. Приготовление желированных сладких блюд | Приготовление и подача свежих плодов и ягод.Приготовление, оформление и подача желе из свежих яблок с их использованием. | 6 |
| *Приготовление и подача лимонного желе.**Приготовление и подача мозаичного желе.* | *6*(0+***6***) |
| Тема 2. Приготовление муссов, самбуков и кремов | Приготовление, оформление и подача мусса из ягод.Приготовление фруктового мусса на манной крупе.  | 6 |
| *Приготовление, оформление и подача самбука.* | *6*(0+***6***) |
| *Приготовление, оформление и подача ягодного крема**Приготовление, оформление и подача крема ванильного из сметаны.**Приготовление и подача орехового крема.**Приготовление и подача взбитых сливок с бисквитом, печеньем и вареньем.*  | *6*(0+***6***) |
| Тема 3. Приготовление и подача мороженого | Оформление и подача мороженого: Планета, Спутник, Космос, Северное сияние, Золотая осень, Комета, Гранат. Оценка качества, подача. | 6 |
| *Приготовить и подать мороженое «Парфе»**Приготовление, оформление и подача мороженого «Сюрприз».* | *6*(0+***6***) |
| Тема 4. Приготовление горячих сладких блюд  | Приготовление, оформление и подача суфле.Приготовление, оформление и подача пудинга яблочного с орехами и пудинга сухарного. Оценка качества, подача. | 6 |
| *Приготовление, оформление и подача каши гурьевской.**Приготовление, оформление и подача шарлотки с яблоками.**Приготовление, оформление и подача жареных яблок в кляре, яблок с кремом. Оценка качества, подача.* | *6*(0+***6***) |
| *Приготовление и подача пюре фруктового со взбитыми сливками, яблок в яично-винном соусе. Оценка качества, подача.* | *6*(0+***6***) |
| *Приготовление яблок в слойке, яблоки печеные, яблоки печенные со взбитыми сливками.**Приготовление, оформление и подача айвы фаршированной орехами, яблоки по-киевски. Оценка качества, подача.* | *6*(0+***6***) |
| *Приготовление и подача корзинок с плодами и ягодами, гренок с фруктами, рис с медом. Оценка качества, подача.* | *6*(0+***6***) |
| Тема 5. Приготовление горячих напитков | Приготовление и подача чая в ассортименте. | 6 |
| *Приготовление горячего шоколада. Приготовление и подача какао с молоком , мороженым , со сгущенным молоком. Оценка качества, подача.* | *6*(0+***6***) |
| *Приготовление и подача кофе черного, с лимоном , коньяком, со сливками. Приготовление и подача кофе по-венски, по-варшавски, гляссе. Оценка качества, подача.* | *6*(0+***6***) |
|  | *Приготовление и подача кофе черного, с лимоном , коньяком, со сливками. Приготовление и подача кофе по-венски, по-варшавски, глясе* | *6*(0+***6***) |
| Тема 6. Приготовление холодных напитков | *Приготовление фруктовых напитков, морсов.*  | *6*(0+***6***) |
| Подготовка и подача молока, молочнокислых напитковПриготовление и подача компотов, киселей в ассортименте. **Дифференцированный зачёт.** | 6 |

Таблица 5 - Общие компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| **1** | **2** |
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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. |

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (УЧЕБНОЙ) ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Таблица 6 - Тематический план учебной практики

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Код ПК** | **Виды работ** | **Тематика заданий по виду работ** | **Результат должен найти отражение** | **Количество часов** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. 14
 | ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовлениесложных холодных десертов. | Приготовление и подача свежих плодов и ягод.Приготовление, оформление и подача желе из свежих яблок с их использованием.Приготовление и подача лимонного желе.Приготовление и подача мозаичного желе. | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 15
 | Приготовление, оформление и подача мусса из ягод.Приготовление фруктового мусса на манной крупе. Приготовление, оформление и подача самбука.Приготовление, оформление и подача ягодного кремаПриготовление, оформление и подача крема ванильного из сметаны.Приготовление и подача орехового крема.Приготовление и подача взбитых сливок с бисквитом, печеньем и вареньем | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя. Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 16
 | Оформление и подача мороженого: Планета, Спутник, Космос, Северное сияние, Золотая осень, Комета, Гранат.Приготовить и подать мороженое «Парфе»Приготовление, оформление и подача мороженого «Сюрприз». | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 17
 | ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовлениесложных горячих десертов. | Приготовление, оформление и подача суфле.Приготовление, оформление и подача пудинга яблочного с орехами и пудинга сухарного.Приготовление, оформление и подача каши гурьевской.Приготовление, оформление и подача шарлотки с яблоками.Приготовление, оформление и подача жареных яблок в кляре, яблок с кремом. Приготовление и подача пюре фруктового со взбитыми сливками , яблок в яично-винном соусе.Приготовление яблок в слойке, яблоки печеные, яблоки печенные со взбитыми сливками.Приготовление, оформление и подача айвы фаршированной орехами, яблоки по-киевски.Приготовление и подача корзинок с плодами и ягодами, гренок с фруктами, рис с медом | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 18
 | Приготовление и подача чая в ассортименте. Приготовление и подача кофе черного, с лимоном , коньяком, со сливками. Приготовление и подача кофе по-венски, по-варшавски, глясе Приготовление горячего шоколада. Приготовление и подача какао с молоком , мороженым , со сгущенным молоком. | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 19
 | Приготовление фруктовых напитков, морсов. Подготовка и подача молока, молочнокислых напитковПриготовление и подача компотов, киселей в ассортименте. | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 0
 | Всего часов | 36 |

**2.2 Тематический план производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Таблица 7 - Тематический план производственной практики

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Код ПК** | **Виды работ** | **Тематика заданий по виду работ** | **Результат должен найти отражение** | **Количество часов** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. 14
 | ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовлениесложных холодных десертов. | Приготовить и проверить органолептическим способом качество основных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. | Дневник, технико-технологические карты, отзыв руководителя.Фотографии. | 6 |
| Подготавливать и проверять соответствие продуктов технологическим требованиям к сложным холодным десертам. | Дневник, технико-технологические карты, отзыв руководителя.Фотографии. | 6 |
| Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных десертов Приготовление и подача свежих плодов и ягод.Приготовление, оформление и подача желе из свежих яблок с их использованием. | Дневник, технико-технологические карты, отзыв руководителя. | 6 |
| Приготовление и подача лимонного желе.Приготовление и подача мозаичного желе. | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 15
 | Приготовление, оформление и подача мусса из ягод.Приготовление фруктового мусса на манной крупе. Приготовление, оформление и подача самбука. | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 16
 | Приготовление, оформление и подача ягодного кремаПриготовление, оформление и подача крема ванильного из сметаны. | Дневник, технико-технологические карты, отзыв руководителя.Фотографии. | 6 |
| 1. 17
 | Приготовление и подача орехового крема.Приготовление и подача взбитых сливок с бисквитом, печеньем и вареньем | Дневник, технико-технологические карты, отзыв руководителя. | 6 |
| 1. 18
 | Оформление и подача мороженого: Планета, Спутник, Космос, Северное сияние, Золотая осень, Комета, Гранат. | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 1
 | ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовлениесложных горячих десертов. | Приготовление, оформление и подача суфле.Приготовить и подать мороженое «Парфе» | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
|  | Подготавливать и проверять соответствие продуктов технологическим требованиям к сложным холодным десертам. Приготовление, оформление и подача мороженого «Сюрприз». | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 21
 | Приготовление, оформление и подача пудинга яблочного с орехами и пудинга сухарного.Приготовление, оформление и подача каши гурьевской. | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 22
 | Приготовление, оформление и подача шарлотки с яблоками.Приготовление, оформление и подача жареных яблок в кляре, яблок с кремом.  | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 23
 | Приготовление и подача пюре фруктового со взбитыми сливками , яблок в яично-винном соусе.Приготовление яблок в слойке, яблоки печеные, яблоки печенные со взбитыми сливками. | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 24
 | Приготовление, оформление и подача айвы фаршированной орехами, яблоки по-киевски.Приготовление и подача корзинок с плодами и ягодами, гренок с фруктами, рис с медом | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 25
 | Приготовление и подача чая в ассортименте. Приготовление и подача кофе черного, с лимоном , коньяком, со сливками.  | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 26
 | Подготавливать и проверять соответствие продуктов технологическим требованиям к сложным холодным десертам. Приготовление и подача кофе по-венски, по-варшавски, глясе | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 27
 | Приготовление горячего шоколада. Приготовление и подача какао с молоком , мороженым , со сгущенным молоком. | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 28
 | Приготовление фруктовых напитков, морсов. Подготовка и подача молока, молочнокислых напитковПриготовление и подача компотов, киселей в ассортименте. | Дневник, ТК или ТТК и фото приготовление изделия, отзыв руководителя  | 6 |
| 1. 2
 | Всего часов | 108 |

**3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | При приготовлении холодных десертов необходимо строгое соблюдение санитарных правил, инвентарь и посуда должны пройти специальную санитарную обработку. Продукты, используемые для приготовления холодных десертов должны пройти тщательную первичную обработку. Отпускаемые холодные десерты не должны иметь повреждений, иметь красивый внешний вид и температуру подачи десерта. | Дневник и практическое выполнение работПрактическое выполнения задания с оформлением и подачей | Оформление и дегустация блюдаСпособ подачи. Отчет студента. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики и при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Характеристика. Экспертная оценка разделов отчета. Защита результатов по производственной практике. |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | При приготовлении горячих десертов необходимо строгое соблюдение санитарных правил, инвентарь и посуда должны пройти специальную санитарную обработку.Продукты, используемые при приготовлении горячих десертов должны быть свежими. Отпускаемые горячие десерты должны иметь красивый внешний вид и соответствующую температуру подачи. | Дневник и практическое выполнение работПрактическое выполнения задания с оформлением и подачей | Оформление и дегустация блюдаСпособ подачи. Отчет студента. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики и при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Характеристика. Экспертная оценка разделов отчета. Защита результатов по производственной практике. |

**Контроль и оценка результатов освоения**

**общих компетенций**

**при прохождении практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Умение решать профессиональные вопросы. Правильность и глубина понимания значимости будущей профессии;- демонстрация постоянного интереса к выбранной профессии через творческую реализацию полученных профессиональных умений на практике. | Дневник. Отчет студента. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики. Характеристика. Защита результатов по практике. Защита отчета по роизводственной практике. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Умение организовывать свою деятельности, выполнять профессиональные задачи и оценивать их качество. Оформление соответствующей документации. рациональность планирования и организации профессиональной деятельности в ходе прохождения различных этапов практики;- обоснованность выбранных методов и способов решения задач в области профессиональной деятельности, демонстрация способности оценки их эффективности и качества;- своевременность сдачи отчета по практике. | Дневник. Отчет студента. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики. Характеристика. Отзыв руководителя. Экспертная оценка разделов отчета, структурной схемы алгоритма, тестовых наборов и сценариев, технической документации, структурированности программного кода, стиля программирования. Защита результатов по практике. Защита отчета по практике на основании отзыва руководителя по практике от предприятия. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Нахождение путей решения нестандартных задач в проблемной ситуации. точность и быстрота оценки ситуации и принятия правильного решения при выполнении профессиональных задач;- способность нести ответственность за принятые решения. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики. Характеристика. Отзыв руководителя. Экспертная оценка разделов отчета, структурной схемы алгоритма, тестовых наборов и сценариев, технической документации, структурированности программного кода, стиля программирования. Защита результатов по производственной практике. Защита отчета по практике. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Анализ решения профессиональных задач. Результативность поиска необходимой информации;- демонстрация умения использовать Интернет-источники в подборе ассортимента продукции. | Дневник. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики. Характеристика. Отзыв руководителя. Экспертная оценка разделов отчета. Защита результатов по производственной практике. Экспертная оценка навыков работы |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Овладение навыками пользования информацией и коммуникациями. Правильность и обоснованность выбора информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.выполнении компьютерного проектирования; оформлении отчёта по практике. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики. Отзыв руководителя. Характеристика. Экспертная оценка разделов отчета. Защита результатов по производственной практике. Экспертная оценка навыков на основе отзыва руководителя практики и предоставленного отчета |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Проявление личностных качеств в достижении общих командных целей. Готовность к самоанализу и коррекции результатов собственного участия в коллективных мероприятиях; умение плодотворно взаимодействовать с коллегами, руководством, социальными партнерами, потребителями. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики. Характеристика. Отзыв руководителя. Защита результатов по производственной практике. Экспертная оценка на основе характеристики предоставленной с места прохождения практики. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, демонстрация ответственного отношения к результатам выполнения своих профессиональных обязанностей,- готовность взять на себя ответственность за работу подчиненных, за результат выполнения заданий. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики. Отзыв руководителя. Характеристика. Защита результатов по учебной практике. Экспертная оценка на основе характеристики с места прохождения практики. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального иличностного развития, заниматься самообразованием, осознаннопланировать повышение квалификации. | Свободное использование полученных знаний при выполнении поставленных задач. Эффективность планирования и организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля: аргументированность и обоснованность определения этапов содержания работы и реализация самообразования. | Дневник. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики. Характеристика. Отзыв руководителя. Экспертная оценка разделов отчета. Защита результатов по производственной практике. Экспертная оценка на основе характеристики и отзыва руководителя с места прохождения практики. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Систематический анализ инноваций в профессиональной сфере, использование актуальных изменений профессиональных технологий в практической деятельности.Адаптация к изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности; проявление интереса к инновациям в профессиональной области. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения практики. Характеристика. Отзыв руководителя. Экспертная оценка разделов отчета, Защита результатов по производственной практике. Накопительная оценка на основе дневника о прохождении практики и производственной характеристики студента. |

**Для допуска к дифференцированному зачету по практике необходимо сдать руководителю практики**

- Производственную характеристику;

- Дневник;

- Заключение отзыв;

- Табель рабочего времени;

- Отчет.

**Примерный перечень документов/материалов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике**

Все виды меню, план меню, график выхода на работу

Плановое меню на одну неделю

Требование-накладная, накладная

Образец сертификата качества товара

Инструкции охраны труда и техники безопасности.

Технологические карточки

Бракеражный журнал,

Инвентаризационная ведомость,

Правила внутреннего распорядка предприятия,

Графики выхода на работу,

инструкции по технике безопасности и охране труда (вводный на рабочем месте, текущий, внеплановый)

Ксерокопии журналов по технике безопасности и охраны труда, пожарной безопасности

Контрольные вопросы

**ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и горячих десертов»**

1. Описать органолептические способы определения качества основных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.
2. Описать соответствие продуктов технологическим требованиям к сложным холодным десертам.
3. Объяснить выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов
4. Объяснить правила выбора различных технологий приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов
5. Пояснить оценку качества готовых сложных холодных десертов.
6. Объяснить методику выбора оценки органолептическим способом качество дополнительных ингредиентов
7. Рассчитать массу сырья для приготовления горячего десерта «Пудинг сухарный» на 150 порций
8. Рассказать виды и способы оформления и отделки сложных горячих десертов.
9. Рассказать технологию приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.
10. Рассказать виды , способы оформления и отделки сложных холодных десертов.

# 4 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Общее руководство практикой осуществляет зам. директора по ПОП. Ответственный за организацию практики утверждает общий план её проведения, обеспечивает контроль проведения со стороны руководителей/мастеров производственного обучения, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями практики, обобщает информацию по аттестации студентов, готовит отчет по итогам практики.

Практика осуществляется на основе договоров между образовательным учреждением и предприятиями, в соответствии с которыми последние предоставляют места для прохождения практики (при наличии у студента путевки с указанием даты и номера приказа по колледжу). В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от ОУ.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения!

Организационное собрание проводится с целью ознакомления Вас с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

**ВАЖНО!** С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

**4.1 Основные обязанности студента** **в период прохождения практики**

**Перед началом практики Вы должны:**

* принять участие в организационном собрании по практике;
* получить направление (договор) на практику;
* получить задания;
* изучить задания и спланировать прохождение практики;
* согласовать с руководителем практики от образовательного учреждения структуру своего портфолио и свой индивидуальный план прохождения практики.

**В процессе оформления на практику Вы должны:**

* иметь при себе документы, подтверждающие личность, для оформления допуска к месту практики, направление;
* подать в отдел кадров договор и направление на практику;
* в случае отказа в оформлении на практику или при возникновении любых спорных вопросов в процессе оформления немедленно связаться с руководителем практики от ОУ и в трёхдневный срок представить руководителю практики подтверждение о приёме на практику (договор 2-х сторонний).

**В процессе прохождения практики Вы должны:**

* соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
* ежедневно согласовывать состав и объём работ с наставником;
* информировать наставника о своих перемещениях по территории предприятия в нерабочее время с целью выполнения отдельных заданий;
* вести записи в дневниках в соответствии с индивидуальным планом;
* принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения и предъявлять для проверки результаты выполнения заданий в соответствии с индивидуальным планом;
* с разрешения (*руководителя практики от предприятия/наставника*) участвовать в производственных совещаниях, планёрках и других административных мероприятиях.

**По завершению практики Вы должны:**

* принять участие в заключительной групповой консультации;
* принять участие в итоговом собрании;
* получить характеристику-отзыв (*руководителя практики от предприятия/наставника*);
* представить отчет по практике руководителю от ОУ.

**4.2 Обязанности руководителя практики от ОУ:**

* провести организационное собрание студентов перед началом практики;
* установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
* обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
* посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
* обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
* оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;
* провести итоговый контроль отчета по практике в форме дифференцированного зачета с оценкой, которая выставляется руководителем практики на основании оценок со стороны куратора практики от предприятия, собеседования со студентом с учетом его личных наблюдений;
* вносить предложения по улучшению и совершенствованию проведения практики перед руководством ОУ.

**4.3 Обязанности руководителя практики от предприятия**

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с **договором об организации прохождения практики** возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

**Руководитель практики:**

* знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
* знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
* предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
* в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
* по окончании практики дает характеристику о работе студента-практиканта;
* оценивает работу практиканта во время практики.

# 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Отчет по производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики; материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике.

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями, изложенными в настоящих методических рекомендациях.

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

| **№****п/п** | **Расположение материалов в отчете** | **Примечание** |
| --- | --- | --- |
|  | Титульный лист  | Шаблон в приложении 1 |
|  | Внутренняя опись документов, находящихся в деле | Шаблон в приложении 2 |
|  | Производственная характеристика на практиканта  | Шаблон в приложении 3 |
|  | Заключение/отзыв о прохождении производственной практике | Шаблон в приложении 4. |

**Уважаемый студент, обращаем Ваше внимание,** что методические рекомендации в электронном виде размещены на сервере колледжа. Использование электронного варианта методических рекомендаций сэкономит Вам время и облегчит техническую сторону подготовки отчета по практике, т.к. содержит образцы и шаблоны различных разделов отчета.

**Требования к оформлению текста отчета**

1. Отчет пишется:
* от первого лица;
* оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
* поля документа: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3, правое – 1;
* отступ первой строки – 1 см;
* размер шрифта - 14;
* межстрочный интервал - 1,5;
* расположение номера страниц - сверху по центру;
* нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится;
* верхний колонтитул содержит ФИО, № группы, курс, дата составления отчета.
1. Каждый отчет выполняется индивидуально.
2. Содержание отчета формируется в скоросшивателе.

***Приложение 1***

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

 **«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ОТЧЕТ**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (УЧЕБНОЙ) ПРАКТИКЕ**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;**

***19.02.10 Технология продукции общественного питания***

|  |
| --- |
| **Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (Фамилия, И.О.) |
| **Организация:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(Наименование места прохождения практики) |
| **Руководитель практики** (Фамилия, И.О.) |
| **Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**Краснодар, 2024**

***Приложение 2***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ

### документов, находящихся в отчете

студента (ки) гр.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование документа | страницы |
|  | Производственная характеристика |  |
|  | Заключение/ отзыв о прохождении практики |  |
|  | Дневник по практике |  |
|  | Приложение № n |  |
|  | Приложение № n |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Примечание: внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения.

.

*Приложение 3*

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**на студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Студент за время прохождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практики на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фактически отработал объём времени \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ часов и выполнил работы согласно заданию на практику на рабочем месте.

1.Качество выполненных работ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Уровень освоения учебного материала \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Посещаемость \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Отношения к порученным заданиям \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Недостатки теоретической подготовки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Выполнение программы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Организаторские способности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 8.Дисциплина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Оценка за практику \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *прописью*

Прибыл «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_ г.

Выбыл «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_ г.

Руководитель практики

от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

 подпись М.П. Ф.И.О.

### *Приложение 4*

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ / ОТЗЫВ**

о достигнутом уровне квалификации

Составлено «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. о том, что студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. самостоятельно выполнил задания практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(по профессии, специальности)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации, участка, отдела и т.п.)

и достиг следующих производственных показателей (правильность, самостоятельность ведения технологического процесса, выполнения установленных норм, качественные показатели, умения и навыки управления механизмами, пользование инструментами, приспособлениями, соблюдение правил техники безопасности, ведение и анализ финансовых документов, практика общения, организаторские способности, исполнительская дисциплина)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По выполняемым работам и достигнутым производственным показателям практикант

получает оценку: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и рекомендуем

 квалификационный разряд пор профессии:

Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кондитер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *Прописью прописью*

Руководитель практики

от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

 подпись М.П. Ф.И.О.

### *Приложение 5*

**ЛИЧНАЯ КАРТОЧКА ИНСТРУКТАЖА ПО БЕЗОПАСНЫМ МЕТОДАМ РАБОТЫ И ПРОТИВОПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

**1. Вводный инструктаж**

|  |  |
| --- | --- |
| Провёл инженер по охране труда и технике безопасности\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *подпись Фамилия И.О.* \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. | Инструктаж получил (а) и усвоил (а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *подпись Фамилия И.О.* \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

**11. Первичный инструктаж на рабочем месте**

|  |  |
| --- | --- |
| Провёл инженер по охране труда и технике безопасности\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *подпись Фамилия И.О.* \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. | Инструктаж получил (а) и усвоил (а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *подпись Фамилия И.О.* \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

**11. Разрешение на допуск к работе**

Разрешено допустить к самостоятельной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Руководитель

 предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *подпись Фамилия И.О.*

### *Приложение 6*

**ОТЗЫВ ПРАКТИКАНТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Я, *Фамилия Имя*, студент группы *№ \_\_\_\_* проходил практику на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Завершившая практика совпала/не совпала с моими ожиданиями в том, что\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

Своим главным достижением во время прохождения практики я считаю

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Самым важным для формирования опыта практической деятельности было

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| Прохождение практики повлияло/не повлияло на возможный выбор места работы в будущем, так как  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Аттестационный лист**

Студента (тки)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

курс 4, группа \_\_\_\_\_, специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел (а) производственную практику в

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий

**Виды и качество выполнения работ в период производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды профессиональной деятельности | Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности | Результаты освоения (освоено, не освоено) |
| ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий | ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |  |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов |  |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий |  |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении |  |
| По итогам прохождения производственной практики имеет практический опыт: |
| разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий |  |
| организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий |  |
| приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря |  |
| оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |  |
| контроля качества и безопасности готовой продукции |  |
| организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов |  |
| изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря |  |
| оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами |  |

Оценка дифференцированного зачёта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(оценивает рук. практики от ОУ)

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.

Руководитель практики от ОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

 (базы практики) подпись М.П.

**Аттестационный лист**

Студента (тки)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

курс 4, группа \_\_\_\_\_\_, специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел (а) производственную практику в

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

**Виды и качество выполнения работ в период производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды профессиональной деятельности | Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности | Результаты освоения (освоено, не освоено) |
| ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов |  |
| ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |  |
| По итогам прохождения производственной практики имеет практический опыт: |
| расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  |  |
| приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; |  |
| приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; |  |
| оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; |  |
| контроля качества и безопасности готовой продукции |  |

Оценка дифференцированного зачёта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(оценивает рук. практики от ОУ)

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.

Руководитель практики от ОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

 (базы практики) подпись М.П.

**Аттестационный лист**

Студента (тки)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

курс 4, группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_, специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел (а) производственную практику в

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

**Виды и качество выполнения работ в период производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды профессиональной деятельности | Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности | Результаты освоения (освоено, не освоено) |
| ПМ.06 Организация работы структурного подразделения | ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства |  |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями |  |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива |  |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями |  |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию |  |
| По итогам прохождения производственной практики имеет практический опыт: |
| планирования и анализа производственных показателей организации; |  |
| составления различных видов меню; разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; разработки нормативной документации на блюда;  |  |
| разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; |  |
| участия в управлении трудовым коллективом; |  |

Оценка дифференцированного зачёта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(оценивает рук. практики от ОУ)

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.

Руководитель практики от ОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

 (базы практики) подпись М.П.

**Аттестационный лист**

Студента (тки)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

курс 4, группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_, специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел (а) производственную практику в

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

**Виды и качество выполнения работ в период производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды профессиональной деятельности общие компетенциями (ОК) | Наименование результата обучения | Результаты освоения (освоено, не освоено) |
| 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 |  |

Оценка дифференцированного зачёта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(оценивает рук. практики от ОУ)

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.

Руководитель практики от ОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

 (базы практики) подпись М.П.