**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**МДК 07.01. Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок**

**для студентов заочного отделения**

специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**Ульяновск,** 2023

Методические указания по практике разработаны на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г.), в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkills International на основании компетенции WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар», утверждённого Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:  на заседании методической комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  протокол № 1 от «30» августа 2023 г. |  |
| Председатель методической комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

Составила: Сенькина Регина Александровна

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Общие положения | 4 |
| 2 | Цели и задачи практики | 4 |
| 3 | Содержание практики | 5 |
| 4 | Организация прохождения практики | 5 |
| 5 | Перечень дистанционных технологий, информационных технологий, используемых при проведении практики | 7 |
| 6 | Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики | 8 |
| 7 | Правила ведения дневника практики и отчета о практике | 8 |
| 8 | Приложения | 10 |

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Согласно Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

Практическая подготовка обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, является составной частью образовательного процесса и составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) СПО.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта по специальности (профессии).

Видами практики обучающихся, осваивающих основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО), являются: учебная практика и производственная практика. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности (профессии) (по профессиональному модулю ПМ) и преддипломная практика по специальности.

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

- комплексное освоение обучающимися ***вида профессиональной деятельности***:

**ВД 1** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

**ВД 2** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

**ВД 3** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

**ВД 4** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

**Задачами** производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретённого в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных форм организационно- правовых форм.

**1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 36 ч.**

**3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, разделов, тем** | **Содержание учебного материала** | **Объём**  **часов** |
| **ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»** |  | **36** |
| **МДК 07.01. Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок** |  | **36** |
| Вводное занятие | Ознакомление с предприятием общественного питания.  Прохождение инструктажа по технике безопасности | 6 |
| Тема 1.1 Организация рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд в соответствии с инструкциями и регламентами | Организация и проведение подготовки рабочих местпри приготовлениии полуфабрикатов (в мясном, рыбном, овощном), готовой продукции в (холодном и горячем ) цехах. | 4 |
| Тема 1.2 Осуществление обработки, подготовки сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи | Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов соответствующих технологическим требованиям. | 4 |
| Оформление заявок на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. | 4 |
| Обработка различными методами овощей, фруктов, грибов , рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи приготовление из них полуфабрикатов | 4 |
| Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов , готовых блюд, кулинарных изделий | Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | 4 |
| Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос. | 4 |
| Тема 1.4 Приготовление и подготовка к реализации (презентации) готовых блюд разнообразного ассортимента | Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов. | 4 |
| Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | 4 |
| Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд.ассортимента | 4 |
| Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов. | 4 |
| Соблюдение выхода порций, рациональное использование ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции | 4 |
| Тема 1.5 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов и готовых блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов и готовых блюд в соответствии с изменением спроса | 4 |
| Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче) | 4 |
| Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных напитков , десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии | 4 |
| Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 4 |
| Зачётное занятие | Оформление учётно- отчётной документации | 6 |
|  | **ИТОГО:** | **36** |

**4.ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Все обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель практики - мастер производственного обучения, преподаватель.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

1. Общий инструктаж по технике безопасности при прохождении производственной практики. Прохождение инструктажа фиксируется в журнале практического обучения.

2. Приказ о направлении на практику.

3. Программу практики в электроном варианте.

4. Форму дневника, отчёта по практике.

5. Задание на период прохождения практики.

6. Форму аттестационного листа.

7. Форму характеристики.

8. Рекомендации по оформлению результатов практики.

По прибытии на место практики обучающийся должен представить руководителю от предприятия содержание индивидуального задания по практике, пройти инструктаж по технике безопасности и противопожарной профилактике, ознакомиться с рабочим местом, правилами технической эксплуатации оборудования и уточнить план прохождения практики, ежедневно отрабатывать задания в соответствии с планом и графиком перемещения, проводить сбор материалов, которые включают информацию из документации предприятия (положений, инструкций, нормативно-технических документов и т.п.), наблюдать за ходом производственного процесса, обобщать материалы, собранные на отдельных рабочих местах, участках, в отделах и цехах, делать анализ и представлять конкретные выводы об эффективности решения данного вопроса на предприятии.

Обучающийся во время практики обязан строго соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия. О временном отсутствии на своем месте необходимо ставить в известность руководителя практики от предприятия.

По итогам практики, руководитель практики от предприятия оформляет аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся общих и профессиональных компетенций, характеристику на обучающегося, а руководитель практики от техникума на основании оценочных материалов (аттестационного листа, характеристики, дневника и отчета) проводит дифференцированный зачет, который является завершающим этапом освоения профессионального модуля, оформляет отзыв и зачетную ведомость.

«Итоговая оценка» за производственную практику ставится по пятибалльной системе, как средний балл итоговых оценок формирования профессиональных компетенций.

Критерии оценки практики:

*Оценка 5 «Отлично»:*

- четкое, грамотное и последовательное выполнение видов работ за период практики;

- выполнение видов работ в соответствии с технологическими картами, правилами, стандартами, алгоритмами на 90-100 %;

- обоснование всех действий во время выполнения видов работ;

- умение использовать ранее приобретенные знания, делать необходимые выводы;

- оснащение рабочего места с соблюдением всех требований к подготовке для осуществления вида работ;

- выдержан регламент времени (где это необходимо);

- поддержание порядка на рабочем месте;

- соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности;

- безошибочное заполнение документации;

- систематическое посещение практики без опозданий;

- систематическое ведение дневника практики с содержательным описанием выполненной работы;

- выполнение правил внутреннего распорядка;

*Оценка 4 «Хорошо»:*

- четкое, грамотное и последовательное выполнение видов работ за период практики;

- выполнение видов работ в соответствии с технологическими картами, правилами, стандартами, алгоритмами на 80-89 % (неуверенность);

- обоснование всех действий во время выполнения видов работ;

- умение использовать ранее приобретенные знания;

- оснащение рабочего места с соблюдением всех требований к подготовке для осуществления вида работ;

- выдержан регламент времени (где это необходимо);

- поддержание порядка на рабочем месте;

- соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности;

- безошибочное заполнение документации;

- систематическое посещение практики без опозданий;

- систематическое ведение дневника практики с содержательным описанием выполненной работы;

- выполнение правил внутреннего распорядка;

*Оценка «Удовлетворительно»:*

- нарушение последовательности выполнения видов работ, отсутствие стремления к правильному выполнения заданий за период практики;

- выполнение видов работ в соответствии с технологическими картами, правилами, стандартами, алгоритмами на 70-79 %, допуская единичные погрешности;

- обоснование действий во время выполнения видов работ, допуская единичные погрешности;

- неумение использовать ранее приобретенные знания, изложение выводов с погрешностями;

- оснащение рабочего места для осуществления вида работ с погрешностями;

- выдержан регламент времени (где это необходимо);

- наличие беспорядка на рабочем месте;

- соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности;

- безошибочное заполнение документации;

- систематическое посещение практики без опозданий;

- систематическое ведение дневника практики с содержательным описанием выполненной работы;

- выполнение правил внутреннего распорядка;

*Оценка 2 «Неудовлетворительно»:*

- совершение действий, нарушающих безопасность технологического процесса и продукта, услуги;

- выполнение видов работ менее 70%, отсутствие стремления к правильному выполнению заданий за период практики;

- выполнение видов работ с грубыми нарушениями технологических карт, правил, стандартов, алгоритмов;

- обоснованность действий во время выполнения видов работ отсутствует;

- неумение использовать ранее приобретенные знания, изложение выводов с погрешностями;

- оснащение рабочего места для осуществления вида работ с грубыми нарушениями;

- не выдержан регламент времени (где это необходимо);

- наличие беспорядка на рабочем месте;

- нарушение правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности;

- заполнение документации с грубыми ошибками;

- несистематическое посещение практики с опозданиями;

- несистематическое ведение дневника практики (или отсутствие дневника) с небрежным описанием выполненной работы;

- нарушение правил внутреннего распорядка.

Обучающиеся, не прошедшие практику какого-либо вида по уважительной причине, проходят практику по индивидуальному плану.

Обучающийся, не прошедший практику какого-либо вида по неуважительной причине или получивший отрицательную оценку, по итогам ее прохождения, признается имеющим академическую задолженность, не допускается к прохождению государственной итоговой аттестации.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

**Обучающийся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(ФИО)**

**Форма обучения: *заочная***

**Группа: 22 ПД-1**

**Специальность (профессия):** 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**Вид практики: *учебная практика***

**Место практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(организация, подразделение, адрес, телефон)**

**Руководитель практики от техникума:**

**Руководитель практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

МП

|  |  |
| --- | --- |
| **Начало** | **«22» ноября 2023 г.** |
| **Окончание** | **«27» ноября 2023 г.** |

Приказ директора о направлении на практику

№ \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО:**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  (Представитель от работодателя)  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_года | **УТВЕРЖДАЮ:**  Заместитель директора по УПР  ОГБПОУ УТПиТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_года |

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

**НА ПЕРИОД УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

МДК 07.01 Технология приготовления простых блюд, кулинарных изделий, закусок

**(НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)**

Обучающийся группы 22 ПД-1 специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

в период с «22» ноября 2023 года по «27» ноября 2023 года

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

**(ФИО ОБУЧАЮЩЕГОСЯ)**

**ПРИОБРЕТЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА:**

|  |
| --- |
| 1. Организация рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 2. Осуществление обработки, подготовки сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи |
| 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов , готовых блюд, кулинарных изделий |
| 4. Приготовление и подготовка к реализации (презентации) готовых блюд разнообразного ассортимента |
| 5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов и готовых блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Задания, подлежащие отработке:** |
| 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности |
| 2. Организация и проведение подготовки рабочих местпри приготовлениии полуфабрикатов (в мясном, рыбном, овощном), готовой продукции в (холодном и горячем ) цехах. |
| 3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос. |
| 4. Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| 5. Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд.ассортимента |
| 6. Соблюдение выхода порций, рациональное использование ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукци |
| 7. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов и готовых блюд в соответствии с изменением спроса |
| 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точност |
| 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных напитков , десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии |
| 10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выно |
| **Текущий контроль учебной практики:** |
| 1. Ежедневное заполнение дневника. |
| 2. Соответствие выполненных работ, согласно выданному заданию. |
| 3. Оценка руководителя практики от предприятия (наставника). |
| **Итоговый контроль учебной практики:** |
| 1. Заполненный дневник, подписанный руководителем. |
| 2. Заполненный аттестационный лист, подписанный руководителем предприятия. |
| 3.Диференцированный зачет |

С индивидуальным заданием ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись обучающегося) (ФИО обучающегося)

Руководителя практики от техникума\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (ФИО)

|  |  |
| --- | --- |
| **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**  ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  Обучающийся по специальности (профессии) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело  прошел(ла) учебную практику по МДК 07.01 Технология приготовления простых блюд, кулинарных изделий, закусок  Вобъеме 36 час. с «22» ноября 2023 года по «27» ноября 2023 года.  В организации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (наименование организации, юридический адрес) | |
| **Оцениваемые практический опыт и умения** | **Оценка** |
| **ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ:** |  |
| Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |  |
| Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; |  |
| Приготовление, подготовка к реализации простых блюд, кулинарных изделий,закусок., в том числе региональных; |  |
| Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; |  |
| Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий,закусок, в том числе региональных;\*\* |  |
| Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству простых блюд, кулинарных изделий,закусок ;\*\* |  |
| Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых блюд, кулинарных изделий,закусок, в том числе региональных.\*\* |  |
| **УМЕТЬ:** |  |
| рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов. |  |
| Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий и закусок, в том числе региональных.\*\* |  |
| Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; |  |
| выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, для простых блюд, кулинарных издлий и закусок; |  |
| хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |  |
| **Итого средний балл:** |  |

Подпись руководителя практики от техникума\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «27» ноября 2023 г.

**мп**

**Содержание дневника**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата** | **Виды выполненных работ** | **Оценка** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |