**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области**

**«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ И СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА**

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

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

ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**г. Мурманск 2017 г.**

Методические указания разработаны на основе рабочих программ ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар», «Официант», рабочей программы по практике по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Е.Н. Момота» (ГАПОУ МО МСК им. Н.Е. Момота).

Разработчики: Лобода Е.А., преподаватель, ГАПОУ МО «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

|  |  |
| --- | --- |
| Одобрено  предметно-цикловой комиссией «Технология общественного питания»»  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. А. Лобода  протокол №  от « » 2017 г. |  |

**Пояснительная записка**

Программа практики разработана в соответствии с действующим Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Задачами практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой специальности «Технология продукции общественного питания»;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий.

Инструктаж студентов перед практикой проводится руководителем практики. Инструктаж включает:

* ознакомление с программой практики;
* порядок прохождения медосмотра;
* выдачу документов на практику (производится по предъявлению студентом санитарной книжки с пройденным медицинским осмотром);
* ознакомление студентов с распределением по базам практики;
* разъяснение порядка заполнения дневника по практике;
* разъяснение правил по соблюдению мер безопасности на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студент выполняет задание по программе практики, заполняет дневник, систематически отчитываться перед руководителями практики о проделанной работе за определенный срок. Результаты работы оформляются в виде отдельного отчета.

Студенты по окончании практики представляют отчет о выполнении программы практики с аттестационным листом по практике места прохождения практики. Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а так же выводы и рекомендации по повышению эффективности производственного процесса.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, не будут допущены к квалификационному экзамену.

В период прохождения практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

1. **Тематический план практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование ПМ,**  **вид и тема практики** | **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| **ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.»** | | |  |
| **Учебная практика** | | | **72** |
|  | Тема 2.1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 1. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | 12 |
| 2. Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирование блюд сложными холодными соусами; | 24 |
| 3. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | 12 |
| 4. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов | 12 |
| 5. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов | 12 |
| **Производственная практика** | | | **36** |
|  | Тема 2.1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 1. Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирование блюд сложными холодными соусами; | 18 |
| 2. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов | 18 |
| **ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»** | | |  |
| **Учебная практика** | | | **72** |
|  | Тема 5.1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 1. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов; | 18 |
| 2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Оформление и отделка сложных холодных десертов; | 18 |
| 3. Расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов; | 12 |
| 4. Контроль качества и безопасности готовой продукции | 12 |
| 5. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов | 12 |
| **Производственная практика** | | | **36** |
|  | Тема 5.1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 1. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов; | 12 |
| 2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Оформление и отделка сложных холодных десертов; | 12 |
| 3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов | 12 |
| **ПМ 07Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»** | | |  |
| **Учебная практика** | | | **36** |
|  | Тема 7.1.Технология приготовления простой холодной кулинарной продукции, сладких блюд и напитков | 1. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски | 12 |
| 2. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | 12 |
| 3. Готовить простые холодные и горячие напитки. | 6 |
| 4. Защита отчета о практике | 6 |

**Методические рекомендации**

**по составлению отчета по прохождению практики**

Отчет включает:

1. Титульный лист (приложение 3) с подписью руководителя предприятия и печатью.
2. Аттестационный лист по практике (приложение 1).
3. Дневник (приложение 2).
4. Содержание отчета:

* введение;
* основная часть;
* заключение;
* библиографический список;

**Требования к оформлению отчета**

Отчет по практике оформляется на листах формата А4. Содержание излагается грамотно, четко и логически последовательно. Работа выполняется на компьютере через 1,5 интервала, шрифтом Times New Roman, размер 14.

Страницы работы должны иметь поля: левое, правое, верхнее и нижнее (шириной соответственно 30, 20, 20 и 20 мм). Все страницы нумеруются, начиная с титульного листа (номер страницы на нем не проставляется). Цифра, соответствующая порядковому номеру страницы, проставляется в низу с выравниванием от центра страницы (без точки).

**Содержание отчета по практики**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Введение  Основная часть |
|  | 1. Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура. |
|  | 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 3. Выполнение работ по профессии «Официант» |
|  | Заключение |
|  | Список используемых источников |

**Введение**

Отражаются цели и задачи прохождения производственной практики студентом на конкретном предприятии.

**Основная часть**

1. Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура.

Отражается тип предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая и др.), класс (если это ресторан или бар), обслуживаемый контингент, формами обслуживания, ассортиментом выпускаемой продукции. Указать количество посадочных мест и часы работы предприятия. Состав помещений (складских, производственных, подсобных, торговых, административно-бытовых, технических).

2. Организация процесса приготовления и приготовление холодной кулинарной продукции.

Назначение холодного цеха, его месторасположение и взаимосвязь с другими цехами, складскими помещениями, торговым залом, моечной столовой посуды и другими помещениями. Краткая характеристика оборудования, принципы его размещения в цехе. Используемая кухонная посуда и инвентарь.

Необходимо описать организацию процесса приготовления и приготовление холодной кулинарной продукции. Внести предложения по расширению ассортимента сложной холодной кулинарной продукции на предприятии общественного питания. Разработать проект рецептуры и оформить технико-технологическую карту (Приложение 4).

3.Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов.

Необходимо проанализировать ассортимент выпускаемых сладких блюд и напитков, внести предложения по расширению ассортимента, с учетом возможностей предприятия. Описать организацию процесса приготовления сладких блюд и напитков, внести предложения по совершенствованию. Разработать проект рецептуры и оформить технико-технологическую карту.

**Заключение**

Должно содержать выводы относительно результатов прохождения практики, в том числе: что нового студент подчеркнул из практической деятельности, какие теоретические знания наиболее часто применялись, положительные стороны и недостатки в организации приготовления и приготовлении сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов.

**Список используемых источников**

Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания.

**Приложение 1**

**Образец аттестационный лист по практике**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**Аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(Ф.И.О. обучающегося)*

обучающегося \_3\_ курса специальности Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практику

*(учебную, производственную по профилю специальности или преддипломную)*

по профессиональным модулям:

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

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

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

в объеме 252 часов с 02.02.2017 г. по 22.03. 2017 г.

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование)*

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

*(юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,  выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствии  с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 108 ч. |  |
| ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 108ч. |  |
| ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» - 36 ч. |  |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций | |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций | |
| Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить простые горячие напитки. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить и оформлять простые холодные напитки. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

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

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

**Задание на квалификационный разряд \_\_\_\_\_\_\_ по профессии «Повар» выполнено на оценку\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).**

**Рекомендуемый разряд по профессии «Повар» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**

**Результат выполнения заданий в ходе практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(отлично, хорошо, удовлетворительно)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | Представитель работодателя  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *(должность)*  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  М. П. |

**Результат защиты отчета по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Приложение 3

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ОТЧЕТ

о практике

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

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

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар».

Обучающегося \_\_3\_\_ курса, 2541-11 группы

Специальности \_\_\_Технология продукции общественного питания\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Срок практики с «02» февраля 2017 г. по «22»марта 2017 г.

ФИО руководителя практики от организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

ФИО руководителя от колледжа: Лобода Е.А..

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи проверяющих: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мурманск, 201­7

Приложение 2

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ДНЕВНИК

практики

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

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

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар».

Обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность: Технология продукции общественного питания

курс 3 группа 2541-11

Место практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Руководитель практики от колледжа: Лобода Е.А.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата (число, месяц) | Задание | Отметка | Подпись  Руководителя |
|  | 02.02-03.02.17г. | Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов |  |  |
|  | 04.02-08.02.17г. | Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирование блюд сложными холодными соусами; |  |  |
|  | 09.02-10.02.17г. | Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов |  |  |
|  | 11.02.-13.02.17г. | Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов |  |  |
|  | 14.02 – 15.02.17г. | Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов |  |  |
|  | 16.02 – 20.02.17г. | Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирование блюд сложными холодными соусами; |  |  |
|  | 21.02-22.02.17г. | Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов |  |  |
|  | 23.02 – 26.02.17г. | Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов; |  |  |
|  | 27.02 – 01.03.17г. | Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Оформление и отделка сложных холодных десертов; |  |  |
|  | 02.03 -03.03.17г. | Расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов; |  |  |
|  | 05.03 – 06.03.17г. | Контроль качества и безопасности готовой продукции |  |  |
|  | 07.03 – 08.03.17г. | Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов |  |  |
|  | 09.03-11.03.17г. | Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов; |  |  |
|  | 12.03 – 13.03.17г. | Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Оформление и отделка сложных холодных десертов; |  |  |
|  | 14.03 – 15.03.17г. | Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов |  |  |
|  | 16.03 – 18.03.17г. | Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски |  |  |
|  | 19.03 – 20.03.17г. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |  |  |
|  | 21.03.17г. | Готовить простые холодные и горячие напитки. |  |  |
|  | 22.03.17г. | Защита отчета о практике |  |  |

Руководитель практики:

М.П.

Приложение 4

УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда (изделия): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

1.1.Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_вырабатываемое\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1.Для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_используют

следующее сырье:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | ГОСТ |
| Наименование сырья | ГОСТ |
| Наименование сырья | ГОСТ |
| Наименование сырья | ОСТ |

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2.Требования к качеству сырья.

Сырье, используемое для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3.РЕЦЕПТУРА

3.1.Рецептура блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 пор. | | Норма закладки на \_\_пор. | |
| Масса брутто (г) | Масса нетто(г) | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Масса п/ф:  Масса готового блюда |  | |  | |

4.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4.1..Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

5.1. Блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_должно подаваться\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_0С.

5.3. Срок годности при хранении \_\_\_\_\_\_\_\_не более \_\_\_ часов с момента окончания технологического процесса.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЛЮДА:

Внешний вид \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. Физико-химические показатели:

Количество сухих веществ, не менее (%)

Количество жира, не менее (%)

Количество соли, не более (%)

7.2. Микробиологические показатели:

8.ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

на 100 г блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|  |  |  |  |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

подпись

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.

подпись

Приложение 4

УТВЕРЖДАЮ

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ колонка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки | | | |
| На 1 порцию | | На\_\_\_порций | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход : |  |  |  |  |

Технология приготовления

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

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

Зав. производством (технолог)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_