Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Мурманской области

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ СТУДЕНТАМ**

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ И СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПМ 05.01, ПМ 02.01, ПМ 07.01**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 260807**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Мурманск

2016

**Пояснительная записка**

Программа учебной и производственной практики разработана в соответствии с действующим Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 260807 «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 имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

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

Задачами производственной 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;
* выдача 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 производственной 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 учебной и производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование ПМ,**  **вид и тема практики** | **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| **ПМ 07** **Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»** | | |  |
| **Учебная практика** | | | **36** |
|  | Тема 7.1. Технология приготовления простой холодной кулинарной продукции, сладких блюд и напитков | 1. Приготовление и оформление бутербродов, салатов, винегретов, овощных блюд и закусок | 6 |
| 2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы | 6 |
| 3. Приготовление и оформление свежих фруктов и ягод, компотов, желированных блюд. | 6 |
| 4. Приготовление и оформление горячих сладких блюд | 6 |
| 5. Приготовление холодных напитков | 6 |
| 6. Приготовление горячих напитков | 6 |
| **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 | 6 |
| 2, 3. Приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | 12 |
| 4. Сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы | 6 |
| 5, 6. Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | 12 |
| 7. Декорирование блюд сложными холодными соусами | 6 |
| 8. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов | 6 |
| 9, 10. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов | 12 |
| 11. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов | 6 |
| 12. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | 6 |
| **Производственная практика** | | | **36** |
|  | Тема 2.1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 1. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | 6 |
| 2. Приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление | 6 |
| 3. Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | 6 |
| 4. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов | 6 |
| 5. Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов | 6 |
| 6. Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | 6 |
| **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 | 1,2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | 12 |
| 3. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов | 6 |
| 4. Оформление и отделка сложных холодных десертов | 6 |
| 5, 6. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; | 12 |
| 7. Оформление и отделка сложных горячих десертов | 6 |
| 8. Контроль качества и безопасности готовой продукции | 6 |
| 9, 10. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов | 12 |
| 11. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов | 6 |
| 12. Расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов; | 6 |
| **Производственная практика** | | | **36** |
|  | Тема 5.1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 1, 2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. | 6 |
| 3,4. Приготовление, оформление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности готовой продукции | 12 |
| 5. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов | 6 |
| 6. Защита отчета по практике | 6 |

**Методические рекомендации по составлению отчета по прохождению производственной 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 |
| 1 | Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура. |
| 2 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. |
| 3 | Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов |
|  | 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.

Необходимо указать тип предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая и др.), класс (если это ресторан или бар), обслуживаемый контингент. 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.

Необходимо проанализировать ассортимент выпускаемой холодной продукции, внести предложения по расширению ее ассортимента, с учетом возможностей предприятия. Описать и проанализировать организацию процесса приготовления холодной кулинарной продукции, внести предложения по совершенствованию. Оформить технико-технологическую карту на фирменное блюдо.

3. Организация процесса приготовления и приготовление напитков, 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, сладких блюд и напитков.

**Список используемых источников**

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

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) учебную, производственную практику

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, кондитер»

в объеме 252 часа с «10» мая 2016 года по «27» июня 2016 года

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 |
| Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер» (УП 36 часов) |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (УП 72 часа, ПП 36 часов) |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (УП 72 часа, ПП 36 часов) |  |

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

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

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

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

**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 |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

*(руководитель практики от колледжа)*

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, кондитер»

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

(Ф.И.О.)

Специальность: 260807 Технология продукции общественного питания

\_\_\_3\_\_\_курса, группы \_\_\_2531-11-1\_\_\_

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

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

Руководитель практики от колледжа: Лобода Екатерина Александровна

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема практики** | **Задание (виды работ)** | **Кол-во часов** | **Дата** | **Отметка** | **Подпись**  **руководителя** |
| **ПМ 07** **Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»** | | | | | |
| **Учебная практика 36 часов** | | | | | |
| Тема 7.1. Технология приготовления простой холодной кулинарной продукции, сладких блюд и напитков | 1. Приготовление и оформление бутербродов, салатов, винегретов, овощных блюд и закусок | 6 |  |  |  |
| 2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы | 6 |  |  |  |
| 3. Приготовление и оформление свежих фруктов и ягод, компотов, желированных блюд. | 6 |  |  |  |
| 4. Приготовление и оформление горячих сладких блюд | 6 |  |  |  |
| 5. Приготовление холодных напитков | 6 |  |  |  |
| 6. Приготовление горячих напитков | 6 |  |  |  |
| **ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.»** | | | | | |
| **Учебная практика 72 часа** | | | | | |
| Тема 2.1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 1. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | 6 |  |  |  |
| 2, 3. Приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | 12 |  |  |  |
| 4. Сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы | 6 |  |  |  |
| 5, 6. Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | 12 |  |  |  |
| 7. Декорирование блюд сложными холодными соусами | 6 |  |  |  |
| 8. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов | 6 |  |  |  |
| 9, 10. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов | 12 |  |  |  |
| 11. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов | 6 |  |  |  |
| 12. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | 6 |  |  |  |
| **Производственная практика 36 часов** | | | | | |
| Тема 2.1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 1. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | 6 |  |  |  |
| 2. Приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление | 6 |  |  |  |
| 3. Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | 6 |  |  |  |
| 4. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов | 6 |  |  |  |
| 5. Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов | 6 |  |  |  |
| 6. Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | 6 |  |  |  |
| **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 | 1,2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | 12 |  |  |  |
| 3. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов | 6 |  |  |  |
| 4. Оформление и отделка сложных холодных десертов | 6 |  |  |  |
| 5, 6. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; | 12 |  |  |  |
| 7. Оформление и отделка сложных горячих десертов | 6 |  |  |  |
| 8. Контроль качества и безопасности готовой продукции | 6 |  |  |  |
| 9, 10. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов | 12 |  |  |  |
| 11. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов | 6 |  |  |  |
| 12. Расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов; | 6 |  |  |  |
| **Производственная практика 36 часов** | | | | | |
| Тема 5.1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 1, 2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. | 6 |  |  |  |
| 3,4. Приготовление, оформление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Контроль качества и безопасности готовой продукции | 12 |  |  |  |
| 5. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов | 6 |  |  |  |
| 6. Защита отчета о практике | 6 |  |  |  |

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, кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_3\_\_\_\_\_\_\_ курса, группы \_2531-11-1\_

Специальности 260807 Технология продукции общественного питания

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

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

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

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

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

Срок практики с «10» мая 2016г. по «27» июня 2016 г.

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

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

ФИО руководителя от колледжа: Лобода Екатерина Александровна

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

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

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

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

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

Мурманск, 2016