

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК Исакина А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Князева О.В.Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21
	ПРИЛОЖЕНИЯ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации и вида профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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

1.2. Цель и задачи практики:

Комплексное освоение основного вида деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задачи практики:

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;

- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.3. Место практики в структуре ООП:

Производственная практика является обязательным разделом образовательной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС и реализуется в процессе изучения профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Для усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и практические навыки, формируемые в процессе освоения общепрофессиональных учебных дисциплин и профессиональных модулей. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

1.4. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий на базах организаций и предприятий общественного питания, как под руководством профессионального квалифицированного персонала данных организаций, так и под руководством педагогов техникума.

1.5. Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

ООО «Ангел», ООО «УК «Алендвик», ООО «Омнибус», ООО «Большая еда», ООО «Рест-Фуд», ООО «Сан-Фуд», ООО «Сити-Фуд», «Данилин», ООО «Карамель», ЗАО «Курорт Усть-Качка» и др.

1.6. Организация и руководство практикой

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют преподаватели техникума: руководители практик. Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит администрация техникума с участием представителей работодателей, на базах которых проводится производственная практика.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программу производственной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов производственной практики.

По результатам прохождения практики руководителями практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся в период прохождения производственной практики возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка рабочей программы практики;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в прохождении практики и составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

1.7. Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета. Оценки по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике. После производственной практики сдается квалификационный экзамен по модулю.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы производственной практики у обучающихся должны быть сформированы ОК и ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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 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
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем практики	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		18
Тема 1.1. «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»	Содержание	18
	<p>1 Безопасные условия труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>Характеристика безопасных условий труда при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Безопасные условия труда при организации рабочего места повара в холодном цехе.</p> <p>Безопасные условия труда при выполнении различных способов механической кулинарной обработки продуктов и полуфабрикатов для используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	6

	2	<p>Организации рабочего места повара для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Организация и оснащение рабочего места для приготовления холодных блюд Подготовка инвентаря, посуды необходимой для приготовления различных видов холодных блюд.</p> <p>Организации рабочего места повара для приготовления кулинарных изделий.</p> <p>Организация и оснащение рабочего места для приготовления кулинарных изделий. Подготовка инвентаря, посуды необходимой для приготовления различных видов кулинарных изделий.</p> <p>Организации рабочего места повара для приготовления закусок.</p> <p>Организация и оснащение рабочего места для приготовления закусок. Подготовка инвентаря, посуды необходимой для приготовления различных видов закусок</p>	6
	3	<p>Организация рабочего процесса приготовления в холодном цехе при соблюдении системы ХАССП в общественном питании.</p> <p>Организация рабочего места повара. Поиск ККТ (критические контрольные точки) и путей её разрешения. Контроль рабочего процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в условиях выполнения системы ХАССП.</p> <p>Организация рабочего процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь мира.</p>	6

	<p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь мира.</p> <p>Организация и оснащение рабочего места для приготовления, хранения, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных кухонь мира.</p> <p>Подготовка инвентаря, посуды необходимой для приготовления различных видов холодных блюд.</p>		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.		126	
Тема 2.1.	Содержание	24	
«Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок»	1	<p>Приготовление, подготовка к реализации соуса майонеза и его производных.</p> <p>Безопасные условия труда при приготовлении, подготовка к реализации холодных соусов и салатных заправок.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления майонеза с корнишонами. Подготовка продуктов для приготовления майонеза с корнишонами. Приготовление соуса майонез с корнишонами. Подготовка к реализации майонез с корнишонами.</p>	6
	2	<p>Приготовление, подготовка к реализации заправки уксусно-горчичной.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления горчицы и заправки уксусно-горчичной.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления горчицы и заправки уксусно-горчичной.</p> <p>Приготовление горчицы. Приготовление заправки уксусно-горчичной. Подготовка к</p>	6

		реализации заправки уксусно-горчичной.	
		Приготовление, подготовка к реализации заправки уксусно-масляной. Организация рабочего места повара для приготовления заправки уксусно-масляной. Подготовка продуктов для приготовления заправки уксусно-масляной. Приготовление заправки уксусно-масляной. Подготовка к реализации уксусно-масляной.	
	3	Приготовление, подготовка к реализации маринада с овощами. Организация рабочего места для приготовления маринада с овощами Подготовка продуктов для приготовления маринада с овощами. Приготовление маринада с овощами Подготовка к реализации маринада с овощами	6
	4	Приготовление, подготовка к реализации масляных смесей. Организация рабочего места для приготовления масляных смесей . Подготовка продуктов для приготовления соуса «Блю чиз». Приготовление и подготовка к реализации соуса	6
Тема 2.2.	Содержание		36
«Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента»	1	Приготовление, подготовка к реализации винегрета овощного .Безопасные условия труда при приготовлении, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Организация рабочего места для приготовления винегрета овощного с сельдью. Подготовка продуктов для приготовления винегрета овощного с сельдью. Приготовление винегрета овощного с сельдью. Подготовка к реализации винегрета овощного с сельдью.	6
	2	Приготовление, подготовка к реализации салатов из отварных овощей с рыбными	6

	<p>продуктами.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления салатов из отварных овощей с рыбными продуктами.. Подготовка продуктов для приготовления салатов из отварных овощей с рыбными продуктами.. Приготовление салатов из отварных овощей с рыбными продуктами.. Подготовка к реализации салатов из отварных овощей с рыбными продуктами..</p>	
3	<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов с морепродуктами.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления салата с морепродуктами. Подготовка продуктов для приготовления салата с морепродуктами. Приготовление салата «Крабовый». Подготовка к реализации салата с морепродуктами.</p>	6
4	<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов из отварных овощей с мясными продуктами. Организация рабочего места для приготовления салатов из отварных овощей с мясными продуктами. Подготовка продуктов для приготовления салатов из отварных овощей с мясными продуктами. Приготовление салатов из отварных овощей с мясными продуктами. Подготовка к реализации салатов из отварных овощей с мясными продуктами.</p>	6
5	<p>Приготовление, подготовка к реализации салата из свежих овощей.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления салата из свежих овощей. Подготовка продуктов для приготовления салата из свежих овощей Приготовление салата из свежих овощей Подготовка к реализации салата из из свежих овощей.</p>	6

	6	Приготовление, подготовка к реализации салата «Греческий» Организация рабочего места для приготовления салата «Греческий». Подготовка продуктов для приготовления салата «Греческий». Приготовление салата «Греческий». Подготовка к реализации салата «Греческий».	6
Тема 2.3. «Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок»	Содержание		36
	1	Приготовление, подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов. Безопасные условия труда при приготовлении бутербродов, холодных закусок. Организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, канапе. Подготовка продуктов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, канапе. Приготовление открытых и закрытых бутербродов, канапе. Подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов, канапе.	6
		Приготовление, подготовка к реализации банкетных закусок (канапе, корзиночки и волованы с различными продуктами). Организация рабочего места для приготовления банкетных закусок. Подготовка продуктов для приготовления банкетных закусок. Приготовление банкетных закусок. Подготовка к реализации банкетных закусок.	
	2	Приготовление, подготовка к реализации ассорти из рыбы. Организация рабочего места для приготовления ассорти из рыбы. Подготовка продуктов для приготовления ассорти из рыбы. Приготовление ассорти из рыбы. Подготовка к	6

		реализации ассорти из рыбы.	
	3	Приготовление, подготовка к реализации ассорти из мяса. Организация рабочего места для приготовления ассорти из мяса. Подготовка продуктов для приготовления ассорти из мяса. Приготовление ассорти из мяса. Подготовка к реализации ассорти из мяса.	6
	4	Приготовление, подготовка к реализации ассорти из свежих и маринованных овощей. Организация рабочего места для приготовления ассорти из свежих и маринованных овощей. Подготовка продуктов для приготовления ассорти из свежих и маринованных овощей. Приготовление ассорти из свежих и маринованных овощей. Подготовка к реализации ассорти из свежих и маринованных овощей.	6
	5	Приготовление, подготовка к реализации закусок из овощей. Организация рабочего места для приготовления икры грибной. Подготовка продуктов для приготовления икры грибной. Приготовление икры грибной. Подготовка к реализации икры грибной.	6
	6	Приготовление закусок из грибов. Организация рабочего места для приготовления икры грибной. Подготовка продуктов для приготовления икры грибной. Приготовление икры грибной. Подготовка к реализации икры грибной	6
Тема 2.4.	Содержание		30
«Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»	1	Приготовление холодных блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Безопасные условия труда при приготовлении, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	6

	<p>Организация рабочего места для приготовления рыбы под овощным маринадом.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления рыбы под овощным маринадом.</p> <p>Приготовление рыбы под овощным маринадом. Подготовка к реализации</p>	
2	<p>Приготовление холодных заливных блюд из рыбы</p> <p>Организация рабочего места для приготовления заливного из рыбы. Подготовка продуктов для приготовления заливного из рыбы. Приготовление заливного из рыбы.</p> <p>Подготовка к реализации заливного из мяса и птицы.</p>	6
3	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных заливных блюд из мяса.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления студня мясного. Подготовка продуктов для приготовления студня мясного. Приготовление студня мясного. Подготовка к реализации студня мясного.</p>	6
4	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из птицы.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления рулета из курицы. Подготовка продуктов для приготовления рулета из курицы. Приготовление рулета из курицы. Подготовка к реализации рулета из курицы.</p>	6
5	<p>Приготовление, подготовка к реализации паштета. Организация рабочего места для приготовления паштета из говяжьей печени. Подготовка продуктов для приготовления паштета из говяжьей печени. Приготовление паштета из говяжьей печени. Подготовка к реализации паштета из говяжьей печени.</p>	6
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2

производственной практики		
		Всего 146

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Виды работ по освоению ПМ в соответствии с программой	Место проведения работ (кабинет, лаборатория)	Кол-во рабочих мест	Оснащение рабочих мест (мебель, основное и вспомогательное оборудование)
1	2	3	4
Производственная практика	ООО «Ангел», ООО «УК «Алендвик», ООО «Омнибус», ООО «Большая еда», ООО «Рест-Фуд», ООО «Сан-Фуд», ООО «Сити-Фуд», «Данилин», ООО «Карамель», ЗАО «Курорт Усть- Качка» и др.	6	Весы настольные электронные; пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плита индукционная; плита электрическая; фритюрница; шкаф холодильный; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); электромясорубка; слайсер; стол производственный с моечной ванной; моечные ванны двухсекционные.

4.2. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению дисциплины

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-4365-1564-9. — URL: <https://book.ru/book/934816> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
3. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2010г.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2014г
5. Усов В. Основы кулинарного мастерства: учебник для НПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2007г.
6. Харченко Н. Технология приготовления пищи: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, освоение учебных дисциплин МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к

реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов; преподаватели производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню полученной квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся (аяся) на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в объеме **146** часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

в организации /на предприятии _____

наименование организации/предприятия, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся(ейся) во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оптимальный /средний/ допустимый уровень)
1. Приготовление, оформление бутербродов; 2. Приготовление, оформление салатов и винегретов.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление, оформление закусок из овощей, яиц и грибов; 2. Приготовление, оформление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 3. Приготовление, оформление блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи.		оптимальный/средний/ допустимый
Итого:		

Руководитель от предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ /

(подпись, М.П.)

расшифровка подписи

Руководитель практики от ГБПОУ «ПХТТ» (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ /

(подпись, М.П.)

расшифровка подписи

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
рабочей программы учебной/производственной практики
профессионального модуля
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Профессия 43.01.09
Повар, кондитер

Предприятие

ООО "Ангел"

Представитель предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

директор Кудрявцева Ангелина Ринатовна

26.06 20 19 г



(подпись) М.П.

Кудрявцева

Расшифровка подписи