

Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа дисциплины

УП. 01.01, УП. 02.01, УП. 03.01, УП. 04.01, УП. 05.01, УП. 06.01 Учебная практика

название дисциплины

Программа учебной дисциплины УП. 01.01, УП. 02.01, УП. 03.01, УП. 04.01, УП. 05.01, УП. 06.01 Учебная практика, разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» входящей в состав укрупненной группы специальностей 190000 «Промышленная экология и биотехнология»

Организация-разработчик: Сочинский институт (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Разработчик:

Подгорнова Татьяна Прокофьевна преподаватель Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»

Рекомендовано на заседании отделения «Технология продукции общественного питания» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»

Протокол заседания отделения № 1 от 28.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	5
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	Ошибка! Закладка не определена.
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целями учебной практики являются:

1. Закрепление теоретической подготовки по:
 - технологии приготовления пищи;
 - организации процесса приготовления.
2. Формирование общих и профессиональных компетенций.

1.2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами учебной практики являются:

3. Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии:
 - основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов;
 - технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы;
 - технология приготовления кондитерских изделий;
 - оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий;
 - организации обслуживания посетителей;
 - расчёта выхода продукции в ассортименте;
 - оформления документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией;
 - контроль хода и оценка результатов выполнения работ.
4. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.
5. Закрепление правил делового этикета и делового общения.

1.3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПО

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико - ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

МДК 07.01 Первичная обработка продукции;

ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ.05. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06. Организация процесса работы структурного подразделения.

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

1.4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Требования к объему практики и ее продолжительности определяются ФГОС СПО. Организация учебной практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельности, закрепление практически полученных теоретических знаний, формирование профессиональных компетенций, в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника. Учебная практика студентов проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса. Учебная практика составляет 15 недель (36 часов в неделю), т.е. 540 часов и проводится рассредоточено в учебной кулинарной лаборатории и на базах практики, предприятиях общественного питания города.

По окончании учебной практики студенты сдают дневник установленной формы заверенный печатью и подписью ответственного за практику от предприятия (приложение 1);

Отзыв (характеристику), заверенную печатью предприятия (приложение 2).

1.5. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТОВ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций.
2. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
3. Принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
4. Проводить расчеты по формулам;
5. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
6. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
7. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
8. Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.
9. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
10. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
11. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
12. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
13. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд национальных кухонь

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) учебной практики	Виды учебной деятельности на учебной практике, включая самостоятельную работу обучающихся	Количество часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4	5
	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36 ч.	
	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
1	Вводное занятие	Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала	2 ч.	Устный опрос
2	Подготовка туш мяса к разделке, овладение приемами кулинарного разруба туш, обвалка отрубов, выделение частей мяса, их зачистка, сортировка, получение крупнокусковых полуфабрикатов.	Определение качества поступившего мяса. Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса	4ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
2.1	Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса, приготовление рубленой натуральной и котлетной массы, обработка субпродуктов и полуфабрикатов из них.	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из мяса. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее	6ч.	Самостоятельная работа.
3	Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов осетровых рыб и других пищевых отходов.	Разделка рыбы разными способами. Приобретение навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
3.1	Приготовление котлетной массы их рыбы и полуфабрикатов из нее.	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.

1	2	3	4	5
4.	Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка тушек к тепловой обработке. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы. Приготовления полуфабрикатов из птицы	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
5.	Проверочная работа	Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы для сложной кулинарной продукции	6ч.	Тестовое задание, экспертная оценка выполнения практической работы.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			72 ч.	
МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
6.	Вводное занятие	Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах, правил производственной санитарии и личной гигиены -	6 ч.	Устный опрос.
7.	Подготовка овощей и грибов к первичной обработке, овладение приемами и методами приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра	Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	18ч	Устный опрос. Самостоятельная работа
8.	Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цеха по приготовлению холодной кулинарной продукции	Основные виды технологического оборудования цеха по приготовлению холодной кулинарной продукции, принцип действия и правила эксплуатации	12ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
9.	Освоение особенностей технологических режимов при приготовлении овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра для холодной кулинарной продукции	Выполнение работ под руководством мастера производственного обучения (преподавателя)	6ч	Самостоятельная работа и устный опрос.

1	2	3	4	5
10.	Закрепление навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра	Приготовление гарниров, бутербродов, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и т.д.	24ч	Экспертная оценка выполнения практической работы.
11.	Проверочная работа	Выполнение тестового задания и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	6 ч	Тестовое задание, экспертная оценка выполнения практической работы
ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.			72ч.	
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				
12.	Супы, технология приготовления бульонов.	Супы: назначение, классификация. Технологический процесс варки бульонов подготовка гарниров. Виды технологического оборудования, инвентаря и его безопасное использование при приготовлении	12 ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы. Тестовое задание.
13.	Приготовление соусов.	Особенности приготовления красного соуса и его производных. Приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Виды технологического оборудование и инвентаря и его безопасное использования. Требования к качеству, хранению и реализации	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
14.	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	12ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.

1	2	3	4	5
15.	Блюда из мяса	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса (запеченного, жареного, варенного и т.д). Рекомендуемые гарниры, соусы	12 ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
16.	Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы, кролика (запеченного, жареного, варенного и т.д)	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
17.	Блюда национальных кухонь сложной горячей кулинарной продукции	Технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь (грузинской, украинской и т.д)	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
18.	Дизайн и оформление блюд.	Способы и приемы оформления блюд сложной горячей кулинарной продукции	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
19.	Проверочная работа	Выполнение тестового задания и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	6 ч.	Тестовое задание, экспертная оценка выполнения практической работы
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5
	ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		72ч	
	МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
20.	Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления	12ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
21.	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	24ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
22.	Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Техника и варианты оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий	24ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
23.	Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления сложных мучных кондитерских изделий	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
24.	Проверочная работа	Выполнение тестового задания и приготовление сложных мучных кондитерских изделий	6ч.	Тестовое задание, экспертная оценка выполнения практической работы
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5
	ПМ.05. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов.		36ч.	
	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.			
25.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	Методы приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных салатов, муссов, кремов, суфле, тирамису, чизкейка -	12ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
26.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов, овощных кексов, гурьевской каши и т.д	12ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
27.	Технология приготовления сложных десертов национальных кухонь.	Приготовления сложных десертов: узвар из свежих фруктов и ягод, ягодный холодец, соложеники, фруктовые бабки	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
28.	Проверочная работа	Выполнение тестового задания и приготовление сложных десертов	6ч.	Тестовое задание, экспертная оценка выполнения практической работы
	ПМ. 06. 01.Организация работы структурного подразделения		72 ч	
	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			
29.	Вводное занятие	Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания различных типов и классов (экскурсия)-	6ч.	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руков.практики от предприятия.

1	2	3	4	5
30.	Сырьевая и материально-техническая база предприятий. Организация снабжения предприятий	Материально-техническая база: назначение, предметы материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия. Организация снабжения предприятий общественного питания	6ч.	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
31.	Производственная структура. Производственный и технологический процессы	Организация работы основных производственных цехов. Прогрессивные методы организации на основе передовых технологий и механизации производственных процессов	24ч	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
32.	Реализация готовой продукции	Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу	12ч.	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
33.	Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания	Особенности организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов. Должностные обязанности	6ч.	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия

1	2	3	4	5
34.	Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.	Обслуживание потребителей в предприятиях питания. Основной и завершающий этапы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов. Особенности подготовки и проведения банкет	18 ч	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
ПМ. 07. Выполнение работ по профессии «Повар»			144ч.	
МДК. 07.01. Теоретическое обучение по профессии «Повар»				
35.	Приготовление блюд и гарниров из круп.	Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара. Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.	18ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
36.	Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых.	Приготовление блюд и гарниров из круп: котлеты и биточки рисовые, манные, пшённые, пшеничные; пюре из бобовых (горошница); крупеник; пудинги; запеканки и др	18ч	Экспертная оценка выполнения практич работы
37.	Приготовление блюд из макаронных изделий	Приготовление блюд из макаронных изделий: макароны отварные; макаронник; лапшевник с творогом; запеканки с макаронными изделиями (макароны, запечённые с сыром; макароны, запечённые с овощами и др.) -	18 ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
38.	Приготовление блюд из яиц и творога.	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога: омлет фаршированный; омлет запечённый; яйца, фаршированные помидором; яичница-глазунья; яйца на гренках; запеканка творожная; сырники; сырники с морковью; вареники ленивые; холодное блюдо из творога	18ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы

1	2	3	4	5
39.	Приготовление простых мучных блюд изделий из теста	Приготовление изделий из бездрожжевого теста: вареники (с различными фаршами); пельмени; пирог блинчатый	18ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
40	Приготовление изделий из дрожжевого теста	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: блинчики; блинчики фаршированные; блины и оладьи	18ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
41	Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста кухни Сибири.	Использование различных технологий приготовления и оформления простых и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в кухне Сибири, особенностей их приготовления в регионе	30ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
42	Проверочная работа	Выполнение квалификационной работы	6ч.	Тестовое задание, экспертная оценка выполнения практической работы
ПМ. 08.Организация приготовления блюд кухонь народов мира.			36ч.	
МДК.08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира				
43.	Первые блюда кухни народов мира	Технология приготовления супов французской, итальянской кухонь	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
44.	Вторые блюда кухни народов мира.	Технология приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы кухонь народов мира	12ч.	Экспертная оценка выполнения практич работы

1	2	3	4	5
45.	Десерты кухонь народов мира.	Технология приготовления десертов разных стран -	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
46.	Мучные кондитерские изделия кухонь народов мира.	Технология приготовления кондитерских изделий кухонь народов мира	6ч.	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Проверочная работа	Выполнение тестового задания и приготовление сложных мучных кондитерских изделий	6ч.	Тестовое задание, экспертная оценка выполнения практической работы
Итого:			540 ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности.

3.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект пробных квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно.
-

3.3. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 30.11.2010 N 576-ст) / СПС «Консультант плюс».
2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2362-08" (вместе с "СанПиН 2.3.2.2362-08. Дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2008 N 11805) / СПС «Консультант плюс».

3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2016.-507с.
4. Справочник кондитера. Общественное питание. - М.: Экономические новости, 2017.-286с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
- 6.Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2018.-315с.
- 7.Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н.Голубева – М.:ДеЛи принт, 2002. – 590с.
8. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи (5-е изд., стер.) учебное пособие /Г.Г. Дубцов – 2017г.
9. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- М.: Альфа- М : ИНФРА-М, 2019.- 416 с.
10. Ковалев, Н.И., Технология приготовления пищи: Учебник / Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2016. – 480 с.
11. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебное пособие для СПО.-М.: Академия, 2015.- 187с.
12. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия.– 2019.- 416с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Форма промежуточной аттестации по учебной практике - проверочная работа (дневник по практике).

Проверочная работа по производственному обучению планируются и проводятся преподавателем специальных дисциплин, под руководством мастера производственного обучения отделения СПО в каждой группе в соответствии с программой учебной практики за счет учебного времени, отведенного программой.

Планы проведения проверочных работ, содержание их по профессиям разрабатываются преподавателем специальных дисциплин (мастером производственного обучения), рассматриваются предметно-цикловой комиссией.

При составлении заданий на проверочные работы учитывается:

- продолжительность проверочных работ устанавливается в строгом соответствии с программой учебной практикой.

- в качестве заданий проверочных работ по учебной практике подбираются наиболее характерные, типичные для данной профессии производственные изделия (работы), требующие исполнения основных трудовых операций (способов, приемов, движений), освоенных обучающимися за предшествующий период обучения.

Оценка за проверочную работу заносится преподавателем специальных дисциплин в журнал учета учебной практики. На основании текущих оценок успеваемости и проверочных работ выставляется оценка успеваемости обучающихся за учебное полугодие.

Приложения

Приложение 1 Титульный лист дневника по учебной практике

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дневник по практике
Учебная практика
с «__»__20__ по «__»__21__ г.

Группа _____
Студент (ФИО) _____
Название предприятия _____
Руководитель предприятия _____
(ФИО, подпись, М.П.)
Мастер ПО _____
Оценка _____

Дневник учебной практике

Дата	Тема занятий	Наименование учебно-производственной работы	Текущая работа	Кол-во часов	Оценка подпись

Пример характеристики

Характеристика

Дана _____
(ФИО студента)

_____ (ФИО студента) проходил (ла) учебную
практику с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 20__ г. на
предприятии _____
(полное название предприятия)

помощником повара.

За время прохождения практики показал(а) себя с положительной стороны: дисциплинированный, добросовестный работник, исполнитель(а), все выполняет качественно и в срок, трудолюбив(а). Владеет теоретическими знаниями и практическими навыками: знает технологию приготовления пищи, требования к качеству выпускаемых блюд, способы подачи блюд. Умеет работать с технологическими картами и другой нормативной документацией.

_____ владеет знаниями по приготовлению
блюд
(ФИО студента)

детского и диетического, банкетного меню, предъявляемыми санитарно-гигиеническими требованиями.

Знает должностные обязанности персонала предприятий общественного питания.

За время прохождения практики нареканий со стороны руководства не получал(а), коммуникабелен, пользуется уважением в коллективе.

Руководитель предприятия _____
(ФИО, печать предприятия)