

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ И ПО
ПОДГОТОВКЕ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Владивосток 2023

Одобрено
Цикловой методической комиссией
Сервиса в общественном питании
Протокол №
Председатель ЦМК И.В. Мокшина

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
О.В. Дубровина

Методические рекомендации разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565

Разработаны: Царёва О.И., мастер производственного обучения высшей категории Колледжа сервиса и дизайна ВВГУ, olesya_carevayaremchuk@mail.ru

1. Общие положения

Целью учебной практики по профессиональному модулю ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по специальности.

Задачами практики являются:

систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

отработка умений и получение практического опыта работы в условиях организации на основе заключенных договоров;

подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с персоналом организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

Иметь практический опыт

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

Направление студентов на практику оформляется приказом, которым утверждается вид практики, сроки проведения практики, место прохождения практики, руководитель практики из числа преподавателей и мастеров производственного обучения ВВГУ и руководитель практики от профильной организации.

Студент вправе самостоятельно выбрать место прохождения практики, согласовав его с руководителем от ВВГУ, если программа практики будет реализована в данной организации (предприятии) в полном объеме.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, имеют право проходить практику в организации (предприятии) по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики составляет 6 часов, 36 часов в неделю независимо от возраста.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации 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.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

2. Обязанности руководителей практики и обучающихся

Руководитель практики от ВВГУ:

- проводит организационное собрание по практике, доводит до сведения студентов цели и задачи, форму и сроки представления отчета о прохождении практики;
- выдает студенту индивидуальное задание на практику;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;

- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ООП СПО;
 - оказывает методическую помощь (консультирование) обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
 - по окончании практики проводит промежуточную аттестацию в форме защиты отчета по практике;
 - выставляет результат промежуточной аттестации в ведомость и зачетную книжку студента.
- Обучающийся должен:
- присутствовать на организационном собрании по практике;
 - согласовать место прохождения практики с руководителем и ознакомиться с программой практики;
 - получить индивидуальное задание и отчетные документы на практику;
 - своевременно прибыть на место практики с предъявлением направления;
 - соблюдать внутренний распорядок, выполнять требования охраны труда и режима рабочего дня, соответствующие действующим нормам трудового законодательства;
 - полностью выполнять все виды работ в сроки, установленные заданием на практику;
 - ежедневно заполнять дневник практики;
 - по завершению практики в установленные сроки сдать руководителю практики от ВВГУ оформленные в соответствии с требованиями настоящей программы отчетные документы по практике.

3. Контроль и оценка результатов практики

Контроль за прохождением практики осуществляется руководителем практики от ВВГУ в период проведения практики, встреч с обучающимися.

По окончании практики студенты предоставляют руководителю документы, свидетельствующие о выполнении программы практики в полном объеме:

- дневник и отчет по практике в соответствии с индивидуальным заданием;
- аттестационный лист и отзыв-характеристику на обучающегося, оформленные руководителем практики от ВВГУ.

Дневник практики (Приложение Е) ведется студентом ежедневно, в нем указываются дата, виды и объем работ, выполненных за день, а также проставляется оценка и подпись руководителя практики от предприятия.

По итогам практики руководителем формируются аттестационные листы (Приложение Г), содержащие сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также отзыв-характеристики (Приложение Д) на обучающихся за период прохождения практики.

Дневник, аттестационный лист, отзыв-характеристика заверяются печатью и подписью руководителя практики от предприятия.

На протяжении всего периода работы в организации студент должен в соответствии с программой практики собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета о практике своему руководителю. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им во время практики работу. Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Задания учебной практики должны быть выполнены на бумажных носителях.

Отчет о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстративный материал. Отчет должен отражать выполнение индивидуального задания программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя

практики организации (предприятия). Отчет должен содержать анализ деятельности организации (предприятия), выводы о приобретенных навыках и практическом опыте по конкретным видам работ.

Аттестация по практике.

Оформленный отчет по практике с прилагаемыми к нему документами (дневник практики, аттестационный лист, отзыв-характеристика) сдаются руководителю практики студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса и этапами прохождения практики. Результаты обучения по практике оцениваются руководителем практики от ВВГУ на зачете с выставлением оценки. К сдаче зачета в форме защиты отчета по практике допускаются студенты, выполнившие требования программы практики и предоставившие отчетные документы. Руководитель практики на основании критериев, представленных в КОС по практике, проводит промежуточную аттестацию и выставляет результат в ведомость и зачетную книжку студента.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность и должен устранить её в соответствии с требованиями, установленными локальным актом ВВГУ.

4. Требования к оформлению отчета

4.1 Общие положения

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями стандартом ВВГУ СТО ВВГУ СТО 1.005–2015* «Общие требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторные работы.

Структурные элементы отчета и расположение их представлены в таблице:

| № п/п | Расположение материалов в отчете | Примечание |
|-------|----------------------------------|---|
| 1. | Титульный лист | Приложение А Первая страница отчета, содержит следующие реквизиты: наименование министерства, полное наименование учебного заведения, наименование и вид практики, сведения об авторе работы, сведения о руководителе практики. |
| 2. | Индивидуальное задание | Приложение Б |
| 3. | Содержание | Приложение В Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение (выводы), список использованных источников и наименование приложений (при наличии) с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы документа. |
| 4. | Введение | Введение размещают после структурного элемента «Содержание». Слово «Введение» записывают в виде заголовка (симметрично тексту без абзацного отступа) с прописной буквы. Включает формулировку задания на практику, цели и задачи прохождения практики, перечень основных видов работ, выполняемых в процессе практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д. |
| 5. | Основная часть отчета | Разделяется на несколько частей, согласно индивидуального задания, включает в себя описание организации работы в процессе практики; описание практических задач, решаемых студентом за время прохождения практики, полученный практический опыт и умения, приобретенные обучающимся во время прохождения практики |
| 6. | Заключение | Заключение (выводы) размещают после последнего раздела с нового листа. Слово «Заключение» записывают в виде заголовка (симметрично тексту без абзацного отступа) с прописной буквы. Содержит в себе выводы о результатах |

| № п/п | Расположение материалов в отчете | Примечание |
|-------|-----------------------------------|--|
| | | выполненных работ; необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики; дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия или участка, на котором проходила практика; сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя пройденного вида практики. |
| 7. | Список использованных источников; | Список использованных источников – составляется в строгом соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04_1.005-2015 (п. 4.9) и приказа № 315 от 14.04.2020. Обязательные элементы библиографического описания книги: фамилия и инициалы автора; полное название книги; место издания; издательство; год издания; количество страниц. Все данные о книге разделяются в библиографическом описании условными разделительными знаками (точка, тире, двоеточие). Минимальное количество источников – 5 |
| 8. | Приложение (при наличии) | В приложениях помещают материал, дополняющий текст документа, который при включении в основную часть загромождал бы текст, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А» |

Рекомендуемый объем отчёта по учебной практике, практике по профилю специальности – от 10 до 15 листов формата А4 (без учёта приложений).

Аттестационный лист, характеристика, дневник прикладываются к готовому отчету по практике

| | | |
|----|-------------------------------|--|
| 1. | Аттестационный лист | Приложение Г Подписывается куратором от предприятия и заверяется печатью |
| 2. | Характеристика на практиканта | Приложение Д Подписывается куратором от предприятия и заверяется печатью |
| 3. | Дневник по практике | Приложение Е Заполняется ежедневно. Оценки за каждый день практики ставит куратор от учреждения |

4.2 Общие требования

1. Текстовый документ выполняется на одной стороне белой (писчей) бумаги формата А4 (210x297) с использованием ПК (персонального компьютера) в текстовом редакторе Microsoft Word for Windows;
2. Текст документа выполняют, соблюдая следующие размеры полей: правое – 10 мм, левое – 30 мм, верхнее, нижнее – 20 мм.;
3. При выполнении текста документа на ПК следует соблюдать следующие требования:
 - шрифт Times New Roman, размер (кегель)– 12, стиль (начертание)– обычный, цвет шрифта– черный;
 - выравнивание– по ширине; красная (первая) строка (отступ)– 1,25 см; межстрочный интервал– 1,5;
 - автоматический перенос слов (*устанавливается Сервис → Язык → Расстановка переносов → Автоматическая расстановка переносов – поставить флажок*).
4. Заголовки разделов рекомендуется выполнять шрифтом Arial Суг, стиль (начертание) обычный, размер – 14; подразделов – шрифтом Arial Суг, стиль (начертание) – обычный, размер – 13;
5. При выполнении документа расстояние между заголовком раздела и заголовком подраздела – два интервала (12 пт). Расстояние между заголовком раздела и текстом, если заголовок подраздела отсутствует – два интервала (12 пт). Расстояние между заголовком подраздела и текстом – один интервал (6 пт). Расстояние между текстом и заголовком следующего подраздела – два интервала (12 пт).
6. Страницы документа следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, включая приложения. Номер страницы проставляют в правом верхнем углу без точек и черточек.
Титульный лист включают в общую нумерацию страниц документа. Номер страницы на титульном листе, не проставляют.
Структурным элементам документа «Индивидуальное задание», номер страницы не присваивается. Они помещаются в документе последовательно после титульного листа и в «Содержание» не включаются.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

**ОТЧЕТ ПО
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

по профессиональному модулю

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента**

программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с « ___ » _____ 202__ г. по « ___ » _____ 202_г.

Студент группы _____ Ф.И.О
подпись

Организация:

Руководители практики _____ /О.И. Царёва/
*подпись*Отчет защищен:
с оценкой _____

Владивосток 202_

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК

_____/И.В. Мокшина/

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____/О. В. Дубровина/

«__» _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ по учебной практике

Студент(ка) _____
Фамилия Имя Отчество

обучающийся на _____ курсе,

группа _____,

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

направляется на учебную практику по профессиональному модулю

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

в объеме _ часов

в период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 201__ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период учебной практики:

| № п/п | Виды работ | Кол-во часов |
|-------|---|--------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | Оформить дневник, аттестационного листа, отчета | 6 |

Срок сдачи отчета по практике «__» _____ 202__ г.

Руководитель практики от ОУ _____

/О.И. Царёва/

Согласовано:

Руководитель практики от предприятия _____/

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Содержание

| | |
|----------------------------------|---|
| Введение | 3 |
| 1 | |
| 1.1 | |
| 1.2 | |
| 1.3 | |
| 2 | |
| 2.1 | |
| 2.2 | |
| 2.3 | |
| 3 | |
| 3.1 | |
| Заключение | |
| Список использованных источников | |
| Приложение А. | |
| Приложение Б. | |

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____

Фамилия Имя Отчество

обучающийся на _____ курсе, группа _____

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование

прошел учебную практику по *профессиональному модулю*
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

(индекс, наименование)

в объеме __ часов в период

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

в _____

наименование организации

Студент _____

Фамилия Имя Отчество

Виды и качество выполнения работ в период прохождения практики:

| Код и формулировка формируемых профессиональных компетенций | Виды работ, выполненных обучающимся во время практики в рамках овладения компетенциями | Качество выполнения работ (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) |
|--|---|--|
| ПК 1.1 | Организовывал и проводил подготовку рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ПК 1.2 | Подбирал в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента | |
| ПК 1.3 | Производил контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов | |

| | | |
|--------|---|--|
| ПК 1.4 | Разрабатывал, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов. Производил контроль хранения и расхода продуктов | |
|--------|---|--|

Заключение об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций:

(освоены на продвинутом уровне / освоены на базовом уровне /
освоены на пороговом уровне / освоены на уровне ниже порогового)

Дата ____ 20__ г.

Оценка за практику _____

Руководитель практики от предприятия _____

подпись

Ф.И.О.

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

Д Н Е В Н И К

Для прохождения _____
(учебная практика/производственная практика (по профилю специальности)
/производственная практика (преддипломная)

По профессиональному модулю _____

Студента _____ курса, группы _____

Ф.И.О. студента

Специальность: _____

Ф.И.О. преподавателя - руководителя практики от ОУ _____

Ф.И.О. руководителя практики от предприятия: _____

Место практики _____

Период практики: _____

| Дата | Кол-во часов | Описание выполнения производственных заданий (виды и объем работ, выполненных за день) | Оценка | Подпись руководителя от предприятия |
|----------|--------------|--|--------|-------------------------------------|
| 00.00.21 | 6 часов | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

М.П.

Руководитель практики от предприятия _____ (_____)

Руководитель практики от ОУ _____ (_____)

« ____ » _____ 20 ____