

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской
области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Фед /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./

«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна преподаватель 1 квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

1 . ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления: сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов; использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

1.2 Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по рабочей профессии

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по рабочей профессии

1.3 База практики

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и филиалом. Закрепление баз практик осуществляется заместителем директора по производственной практике филиала. В договоре

филиал и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе и в направлении студентов на производственную (преддипломную) практику.

1.4. Организация практики

Для проведения производственной (преддипломной) практики в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике; рабочая программа производственной (преддипломной) практики по специальности;
- план – график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики; приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой; контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практик

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;

-выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара) или его заместителя, или начальника цеха; или метрдотеля (администратора зала); или руководителя предприятия.

- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы);

- оформление отчётных документов по практике.

Студенты при прохождении производственной (преддипломной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.5. Контроль работы студентов и отчётность

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием индивидуального задания, по установленной форме и характеристику, установленной формы от руководителя практики предприятия.

Индивидуальное задание на практику разрабатываются в соответствии с тематическим планом.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики.

Итогом производственной (преддипломной) практики является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем практики с учётом представленного отчета.

Студенты, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

1.6. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 4 недель (144 часа).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной (преддипломной) практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Ознакомление с предприятием	6
Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или метрдотеля	126
Оформление отчётных документов по практике	6
Итоговая аттестация	6
Всего	144

2.2. Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
			ОК	ПК	
1	<p>Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».</p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение
2	<p>Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».</p> <p>Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.</p>	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение
3	предприятии: формы материальной	6	1-10	1.1 - 1.3	наблюд

	<p>ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.</p>			<p>2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5</p>	ение
4	<p>Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.</p>	6	1-10	<p>1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5</p>	наблюдение
5	<p>Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико - технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии</p>	6	1-10	<p>1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5</p>	наблюдение
6	<p>Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана -меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и</p>	6	1-10	<p>1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5</p>	наблюдение

	инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции				
7	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение
8	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение
9	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28 - 1 - 95. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение
10	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение

	<p>продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p>				
11	<p>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др</p>	6	1-10	<p>1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5</p>	наблюдение
12	<p>Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление . Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.</p>	6	1-10	<p>1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5</p>	наблюдение
13	<p>Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных</p>	6	1-10	<p>1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4</p>	наблюдение

	<p>мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно -массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу - и видео - программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.</p>			<p>4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5</p>	
14	<p>Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения</p>	6	1-10	<p>1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5</p>	наблюдение
15	<p>Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.</p>	6	1-10	<p>1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5</p>	наблюдение
16	<p>Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении.</p>	6	1-10	<p>1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4</p>	наблюдение

	Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений			4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
17	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение
18	Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материальнотехнического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение
19	Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение
20	Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение
21	Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	наблюдение

22	Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания	6	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5.	наблюдение
23	Оформление отчётных документов по практике	6	1-10		Проверка и оценка отчёта
24	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	6	1-10		
	всего	144			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);
4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 1978 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 1999 г.;
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 1986 г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 400с.

15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2008.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2009.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2008. - 170 с.
- 16 20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2010. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2008.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Зиндустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.htm>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Критерии оценки отчета по преддипломной практике

оценка	Требование к качеству
5	Отчет полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет не соответствует установленным требованиям

В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам

<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам
<p>ОК.1.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>
<p>ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Соблюдение техники безопасности в процессе работы. Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей</p>
<p>ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности. Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Ответственность за свой труд.</p>
<p>ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Обработка и структурирование информации. Нахождение и использование источников информации.</p>
<p>ОК.1.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными</p>

	программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково 2020 г

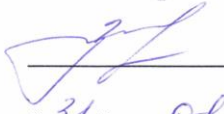
Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Ю.Н. /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотуха Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1 .ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2 Цели и задачи производственной практики:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

1.1. Организация практики

Для проведения производственной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- проведение техники безопасности

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;

- соблюдать действующие правила внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 36 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Ознакомление с производством. Разработка ассортимента полуфабрикатов. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов, используя различные методы и технологии	30
Дифференцированный зачёт	6
Всего	36

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 01.01	Разработка ассортимента. Организация технологического процесса приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы	6	1-10	1.1 - 1.3	наблюдение
2	МДК 01.01	Разработка ассортимента Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов для рыбных блюд.	6	1-10	1.1 - 1.3	наблюдение
3	МДК 01.01	Разработка ассортимента Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.	6	1-10	1.1 - 1.3	наблюдение
4	МДК 01.01	Разработка ассортимента Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов	6	1-10	1.1 - 1.3	наблюдение
5	МДК 01.01	Разработка ассортимента Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для сложной кулинарной продукции.	6	1-10	1.1- 1.3	наблюдение
6	МДК 01.01	Дифференцированный зачёт	6	1-10	1.1 - 1.3	Экспертная оценка

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
 - ванны;
 - бытовые раковины;
 - электросушилки;
 - плиты; – конвектоматы;
 - пароварки;
 - механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
 - фритюрницы
 - комби-гриль;
 - весоизмерительное оборудование;
 - холодильное оборудование;
 - посудомоечная машина;
 - наплитная и столовая посуда;
 - производственный инвентарь и инструменты;
 - приборы;
 - сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);

4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 1978 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 1999 г.;
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 1986 г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2008.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2009.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2008. - 170 с.
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2010. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2008.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/okno/mi/36/p/page.htm>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт отчёт в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения производственной практики является

Критерии оценки отчета по производственной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями Отчёт полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Портфолио задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;

	- оформление и проверка разделов дневника по практикам
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам
ОК.1.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии
ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Соблюдение техники безопасности в процессе работы. Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей
ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности. Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Ответственность за свой труд.
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обработка и структурирование информации. Нахождение и использование источников информации.
ОК.1.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных

	технологий. Работа с различными прикладными программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по профессиональному модулю
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции»
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

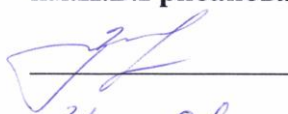
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Фед /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотуха Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1.1. Область применения программы производственной практики

1. Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 190210 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2 Цели и задачи производственной практики:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:
иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по предприятиям.

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики; осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики; разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики; соблюдать действующие в организациях

правила внутреннего трудового распорядка; изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 36 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 02.01	Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов	6	1-10	2.1	наблюдение
2	МДК 02.01	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов	6	1-10	2.2	наблюдение
3	МДК 02.01	Оформление холодных закусок, блюд, канапе.	6	1-10	2.2	наблюдение
4	МДК 02.01	Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и блюд.	6	1-10	2.2	наблюдение
5	МДК 02.01	Оргонолептическая оценка качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции Оценка качество готовой холодной кулинарной продукции.	6	1-10	2.1-2.3	наблюдение
6	МДК 02.01	Дифференцированный зачёт	6	1-10	2.1 - 2.3	Экспертная оценка

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
 - ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты; – конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
 - фритюрницы
 - комби-гриль;
 - весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
 - посудомоечная машина;
 - наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);

4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 1978 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 1999 г.;
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 1986 г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2008.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2009.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2008. - 170 с.
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2010. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2008.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/okno/mi/36/p/page.htm>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт отчёт в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения производственной практики является

Критерии оценки отчета по производственной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями Отчёт полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Портфолио и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов

	дневника по практикам
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам
ОК.1.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии
ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Соблюдение техники безопасности в процессе работы. Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей
ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности. Способность принимать решения в

ситуациях и нести за них ответственность.	стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Ответственность за свой труд.
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обработка и структурирование информации. Нахождение и использование источников информации.
ОК.1.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовлении сложной
горячей кулинарной продукции»

специальность: 19.02.10«Технология продукции общественного питания»

Балаково 2020 г

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

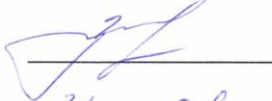
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Фед /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1 .ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 190210 «Технология продукции общественного питания». Практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2 Цели и задачи производственной практики:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества подготовленной готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; органолептические способы

определения степени готовности и качества сложной горячей продукции;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов: пюреобразных, прозрачных, национальных, горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелок и блюд горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;

-договоры с предприятиями по проведению практики; приказ о распределении студентов по предприятиям.

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 180 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд и безопасно его использовать. Организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции. Организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом. Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Разрабатывать ассортимент супов для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья. Приготавливать и подготавливать к подаче сложные горячие супы. Приготавливать соусы из различного сырья для сложной горячей кулинарной продукции. Приготавливать сложные горячие блюда из рыбы с соблюдением температурного и санитарного режима. Приготавливать сложные горячие мясные блюда с соблюдением температурного и санитарного режима. Выбирать и рационально использовать сыры для приготовления горячих блюд. Обеспечивать и контролировать безопасное хранение сложной горячей кулинарной продукции. Получать сырье, продукты, полуфабрикаты от поставщиков и со склада предприятия. Подбирать ассортимент пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.	174
Дифференцированный зачёт	6
Всего	180

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Тема 1.1 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции.			36	1-9	3.1 – 3.4	
1	МДК 03.01	Разработка ассортимента сложной горячей продукции: заправочных супов. Организация технологического процесса и приготовление заправочных супов.	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
2	МДК 03.01	Разработка ассортимента сложной горячей продукции: супов-пюре. Организация технологического процесса супов-пюре.	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
3	МДК 03.01	Разработка ассортимента сложной горячей продукции: блюд из овощей грибов и сыра. Организация технологического процесса блюд из овощей грибов и сыра.	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
4	МДК 03.01	Разработка ассортимента сложной горячей продукции из рыбы. Организация технологического процесса блюд из рыбы	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
5	МДК 03.01	Разработка ассортимента сложной горячей продукции из мяса. Организация технологического процесса блюд из мяса.	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
6	МДК 03.01	Разработка ассортимента сложной горячей продукции из птицы. Организация технологического процесса блюд из птицы	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
Тема 2.1 Создание вкусовых композиций при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции			18	1-9	3.1 – 3.4	
7	МДК 03.01	Подбор дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд. Разработка ассортимента	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
8	МДК 03.01	Создания вкусовых композиций при приготовлении горячих соусов, супов.	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение

9	МДК 03.01	Создания вкусовых композиций при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы и рыбы,	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
Тема 3.1 Контроль требований безопасности при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.			48	1-9	3.1 – 3.4	
10	МДК 03.01	Контроль температурного и санитарного режимов для всех видов первых горячих блюд	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
11	МДК 03.01	Приготовления сложной горячей кулинарной продукции с применением различного оборудования и инвентаря	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
12	МДК 03.01	Оформления сложных горячих блюд с учетом требований безопасности готовой продукции	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
13	МДК 03.01	Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных и дополнительных продуктов технологическим требованиям к приготовлению сложных горячих соусов	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
14	МДК 03.01	Контроля температурного и санитарного режимов для всех видов вторых горячих блюд	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
15	МДК 03.01	Приобретение практического опыта приготовления сложных горячей кулинарной продукции с применением различного оборудования и инвентаря	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
16	МДК 03.01	Приобретение практического опыта оформления сложных горячих блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
Тема 4.1 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции			72	1-9	3.1 – 3.4	
17	МДК 03.01	Использование различных технологий приготовления сложных горячих соусов с	6	1-9	3.1 –	наблюдение

		учетом качества и требований к безопасности готовой продукции			3.4	
18	МДК 03.01	Использование различных технологий при приготовлении сложных блюд из птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
19	МДК 03.01	Использование различных технологий при приготовлении сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
20	МДК 03.01	Использование различных технологий при приготовлении сложных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
21	МДК 03.01	Использование различных технологий при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
22	МДК 03.01	Использование различных технологий при приготовлении сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
23	МДК 03.01	Сервировка и оформление сложных блюд из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
24	МДК 03.01	Обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных блюд из овощей, грибов и хранения для последующего использования	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
25	МДК 03.01	Определение органолептическим способом качества приготовления блюд с использованием алкогольных напитков и их готовность для подачи	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
26	МДК 03.01	Подбор гарниров для фирменных блюд	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
27	МДК 03.01	Подбор соусов для фирменных блюд	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
28	МДК 03.01	Порционирование, сервировка и оформление сложных блюд из мяса	6	1-9	3.1 –	наблюдение

					3.4	
29	МДК 03.01	Использование различных технологий при приготовлении сложных блюд регионального компонента	6	1-9	3.1 – 3.4	наблюдение
30	МДК 03.01	Дифференцированный зачёт	6	1-9	3.1 – 3.4	Экспертная оценка

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
 - ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты; – конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
 - фритюрницы
 - комби-гриль;
 - весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
 - посудомоечная машина;
 - наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);

4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептов издания 2015 г.;
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2016-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с. 16
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Зиндустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.htm>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики, отчёт о прохождении производственной практики

Оценкой результатов освоения производственной практики является

Критерии оценки отчета по производственной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями Отчет полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ;

	<ul style="list-style-type: none"> -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ;

	<p>-защита практических работ;</p> <p>-решения ситуационных задач;</p> <p>- оформление и проверка разделов дневника по практикам</p>
ОК.1.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии
ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Соблюдение техники безопасности в процессе работы. Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей
ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности. Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Ответственность за свой труд.
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обработка и структурирование информации. Нахождение и использование источников информации.
ОК.1.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ответственности за результат выполнения заданий.	
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково 2019г

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года


ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Фед /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотуха Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 190210 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2 Цели и задачи производственной практики:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,
- разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,
- организации технологического процесса сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики (по профилю специальности);

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;

- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

Студенты при прохождении учебной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 108 часа. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. Выбор производственный инвентаря, инструментов, посуды и подбор технологического оборудования. Обеспечение безопасного санитарного и температурного режима хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий. Организация рабочего места. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий. Составление технико-технологических карт на новые мучные кондитерские изделия. Контроль безопасного приготовления, хранение и подача мучных кондитерских изделий.	102
Дифференцированный зачёт	6
Всего	108

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 04.01	Приготовление основных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Составление технико-технологических карт	12	1-9	4.1	наблюдение
2	МДК 04.01	Организация рабочего места по изготовлению кремовых отделочных полуфабрикатов. Приготовление сложных кремовых отделочных полуфабрикатов.	12	1-9	4.4	наблюдение
3	МДК 04.01	Приготовление основы тортов из различных видов основных полуфабрикатов	12	1-9	4.2	наблюдение
4	МДК 04.01	Декорирование изделий зеркальной глазурью	12	1-9	4.4	наблюдение
5	МДК 04.01	Приготовление сложного отделочного декора из мастики	12	1-9	4.4	наблюдение
6	МДК 04.01	Приготовление сложного отделочного декора из изомальта	12	1-9	4.4	наблюдение
7	МДК 04.01	Приготовление сложного отделочного декора из шоколада	6	1-9	4.4	наблюдение
8	МДК 04.01	Приготовление праздничных тортов.	6	1-9	4.2	наблюдение
9	МДК 04.01	Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	6	1-9	4.3	наблюдение
10	МДК 04.01	Приготовление праздничных мелкоштучных кондитерских изделий.	6	1-9	4.3	наблюдение
11	МДК 04.01	Контроль безопасного приготовления, хранение и подача мучных кондитерских изделий	6	1-9	4.1-4.4	наблюдение
12	МДК 04.01	Дифференцированный зачёт	6	1-9	4.1-4.4	Экспертная оценка

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
 - ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты;
- конвекционные печи;
 - механическое оборудование (взбивальные машины, блендеры)
 - фритюрницы
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
 - посудомоечная машина;
 - наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);

4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептов издания 2015 г.;
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2016-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с. 16
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/okno/mi/36/p/page.htm>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляют мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт портфолио в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения учебной практики является

Критерии оценки отчета по производственной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;

<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ОК.1.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>
<p>ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность,</p>	<p>Соблюдение техники безопасности в процессе работы.</p>

выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей
ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности. Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Ответственность за свой труд.
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обработка и структурирование информации. Нахождение и использование источников информации.
ОК.1.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

деятельности.	обучающегося в процессе освоения образовательной программы
---------------	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

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

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково 2020 г

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

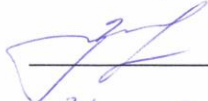
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Ю.Н. /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А../
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1 . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

1. Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2 Цели и задачи производственной практики:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен: иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

Студенты при прохождении учебной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 108 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;	66
Дифференцированный зачёт	6
Всего	72

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Тема 1.1 Приготовление сложных холодных десертов			26	1-9	5.1	
1	МДК 05.01	Разработка ассортимента сложных холодных десертов. Подбор технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов и безопасное его использование.	4	1-9	5.1	наблюдение
2	МДК 05.01	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. Оформление нормативной документации для приготовления холодных десертов.	4	1-9	5.1	наблюдение
3	МДК 05.01	Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	3	1-9	5.1	наблюдение
4	МДК 05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	3	1-9	5.1	наблюдение
5	МДК 05.01	Изготовление различных основных полуфабрикатов из разных видов теста с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	3	1-9	5.1	наблюдение
6	МДК 05.01	Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для десертов	3	1-9	5.1	наблюдение
7	МДК 05.01	Организация процесса приготовления и приготовление декора из изомальта	3	1-9	5.1	наблюдение
8	МДК 05.01	Организация процесса приготовления и приготовление мороженого и сорбета с использованием различных технологий,	3	1-9	5.1	наблюдение

		оборудования и инвентаря;				
Тема 2.1 Приготовление сложных горячих десертов			40		5.2	
9	МДК 05.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление фломбированных десертов.	4	1-9	5.2	наблюдение
10		Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	4	1-9	5.2	наблюдение
11		Организация процесса приготовления и приготовление различных соусов для десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	4	1-9	5.2	наблюдение
12		Разработка ассортимента сложных горячих десертов. Подбор инструментов, инвентаря, оборудования.	4	1-9	5.2	наблюдение
13	МДК 05.01	Темперирование шоколада и приготовление шоколадного декора, конфет, шоколадных батончиков	4	1-9	5.2	наблюдение
14	МДК 05.01	Организация процесса приготовления и приготовление карамелизованных десертов	4	1-9	5.2	наблюдение
15	МДК 05.01	Прием продуктов со склада. Ротация полуфабрикатов и готовой продукции.	4	1-9	5.2	наблюдение
16	МДК 05.01	Оформление фруктовой тарелки техникой карвинг	4	1-9	5.2	наблюдение
17	МДК 05.01	Составление и оформление нормативно-технологической документации на новые горячие десерты	4	1-9	5.2	наблюдение
18	МДК 05.01	Дифференцированный зачёт	4	1-9	5.1-5.2	Экспертная оценка

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
- фритюрницы
- фризера;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- налитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);

4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 2015 г.;
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с. 16
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Зиндустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.htm>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляют мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт портфолио в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения производственной практики является

Критерии оценки отчета по производственной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих	устного (фронтального)

десертов.	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ОК.1.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии
ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Соблюдение техники безопасности в процессе работы. Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей
ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности. Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Ответственность за свой труд.
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обработка и структурирование информации. Нахождение и использование источников информации.
ОК.1.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения

потребителями.	образовательной программы
ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

ПМ 06 «Организация производства продукции питания для различных
категорий потребителей.»

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково 2020 г

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Ю.Н. /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотуха Ю.А./

«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1 . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 06 «Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2 Цели и задачи производственной практики:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков

работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

Студенты при прохождении производственной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 144 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Составление меню для различных категорий потребителей. Планирование основных показателей производства продукции общественного питания. Контроль работы структурных подразделений предприятий общественного питания	66
Дифференцированный зачёт	6
Всего	72

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Раздел 1 Организация работы в структурных подразделениях предприятия общественного питания				1-9	6.4 6.5 6.6 6.7	
Тема 1.1 Планирование основных показателей производства продукции общественного питания			18	1-9	6.1 6.2 6.9	
1	МДК 06.01	Составление меню для работников предприятий с разными условиями труда	6	1-9	6.4	наблюдение
2	МДК 06.01	Планирование работы структурных подразделений предприятия общественного питания	6	1-9	6.1	наблюдение
3	МДК 06.01	Оценка качества и эффективности деятельности структурных подразделений	6	1-9	6.9	наблюдение
Раздел 2 Организация эффективного повышения производительности предприятия			30	1-9	6.1 6.2 6.9	
Тема 2.1 Контроль работы структурных подразделений предприятий общественного питания						
4	МДК 06.01	Разработка нормативно-технической документации на предприятии общественного питания	6	1-9	6.9	наблюдение
5	МДК 06.01	Оформление документов на заказ продуктов у поставщиков	6	1-9	6.9	наблюдение
6	МДК 06.01	Приём и распределение товаров по складским помещениям	6	1-9	6.2	наблюдение
7	МДК 06.01	Ведение журналов санитарно-гигиенического осмотра работников	6	1-9	6.1	наблюдение
8	МДК 06.01	Анализ структуры товарооборота на предприятии	6	1-9	6.9	наблюдение
Раздел 3 Организация и контроль рабочего коллектива для эффективного повышения производительности труда				1-9	6.1- 6.9	
Тема 3.1 Оценка эффективности производственной деятельности			18			
9	МДК 06.01	Первичный документооборот, учета и отчетность предприятия	6	1-9	6.1	наблюдение
10	МДК 06.01	Контроль соблюдения технологического процесса приготовления и реализации	6	1-9	6.3	наблюдение

		блюд для различных категорий потребителей				
11	МДК 06.01	Проведение инвентаризации на предприятии общественного питания	6	1-9	6.2	наблюдение
12	МДК 06.01	Дифференцированный зачёт	6	1-9	6.1-6.9	Экспертная оценка

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
- фритюрницы
- комби-гриль;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);
4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;

5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептов издания 2015 г.;
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 400с.
15. Богусева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богусева. -Ростов н/Д:Феникс,2016-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с.
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Зиндустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpо/mi/36/p/page.htm>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляют мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт портфолио в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения учебной практики является

Критерии оценки отчета по производственной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных	устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения

<p>материалов на производстве</p>	<p>заданий на практическом занятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p>	<p>-устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ;

	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 6.6.Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 6.7.Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 6.8.Организовывать питание гостей через буфет.	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 6.9.Оценивать эффективность производственной деятельности.	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения

	<p>заданий на практическом занятии;</p> <p>-экспертная оценка оформления и выполнения практических работ;</p> <p>-защита практических работ;</p> <p>-решения ситуационных задач;</p>
ОК.1.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии
ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Соблюдение техники безопасности в процессе работы. Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей
ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности. Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Ответственность за свой труд.
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обработка и структурирование информации. Нахождение и использование источников информации.
ОК.1.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково 2020 г

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

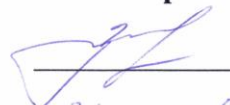
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Фед /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»


/Золотухо Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1 .ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2 Цели и задачи учебной практики:

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

1.1. Организация практики

Для проведения учебной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- проведение техники безопасности

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;

- соблюдать действующие правила внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Ознакомление с производством. Разработка ассортимента полуфабрикатов. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов, используя различные методы и технологии	66
Дифференцированный зачёт	6
Всего	72

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 01.01	Разработка ассортимента. Организация технологического процесса приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы	12	1-10	1.1 - 1.3	наблюдение
2	МДК 01.01	Разработка ассортимента Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов для рыбных блюд.	12	1-10	1.1 - 1.3	наблюдение
3	МДК 01.01	Разработка ассортимента Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.	12	1-10	1.1 - 1.3	наблюдение
4	МДК 01.01	Разработка ассортимента Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов	18	1-10	1.1 - 1.3	наблюдение
5	МДК 01.01	Разработка ассортимента Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для сложной кулинарной продукции.	12	1-10	1.1- 1.3	наблюдение
6	МДК 01.01	Дифференцированный зачёт	6	1-10	1.1 - 1.3	Экспертная оценка

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
 - ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты; – конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
 - фритюрницы
 - комби-гриль;
 - весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
 - посудомоечная машина;
 - наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);

4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 1978 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 1999 г.;
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 1986 г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2016-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2016.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2016.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2016. - 170 с.
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2016. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2016.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/okno/mi/36/p/page.htm>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт отчёт в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения учебной практики является

Критерии оценки отчета по учебной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями Отчёт полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Портфолио и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ;

	<p>-решения ситуационных задач;</p> <p>- оформление и проверка разделов дневника по практикам</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <p>-экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;</p> <p>-экспертная оценка оформления и выполнения практических работ;</p> <p>-защита практических работ;</p> <p>-решения ситуационных задач;</p> <p>- оформление и проверка разделов дневника по практикам</p>
<p>ОК.1.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>
<p>ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Соблюдение техники безопасности в процессе работы.</p> <p>Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей</p>
<p>ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности.</p> <p>Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях.</p> <p>Ответственность за свой труд.</p>
<p>ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Обработка и структурирование информации.</p> <p>Нахождение и использование источников информации.</p>
<p>ОК.1.5 Использовать информационно-коммуникационные</p>	<p>Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью</p>

технологии в профессиональной деятельности.	мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

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

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково 2020 г

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

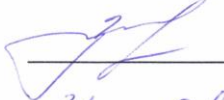
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Ю.Н. /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1 . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

1. Программа учебной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 190210 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

1.3. Организация практики

Для проведения учебной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

Студенты при прохождении учебной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 02.01	Разработка и приготовление, оформление канапе из мяса, рыбы, птицы	6	1-10	2.1	наблюдение
2	МДК 02.01	Разработка и приготовление, оформление сложных холодных блюд и закусок из рыбы	6	1-10	2.2	наблюдение
3	МДК 02.01	Разработка и приготовление, оформление сложных холодных блюд и закусок из мяса	6	1-10	2.2	наблюдение
4	МДК 02.01	Разработка и приготовление, оформление сложных холодных блюд и закусок из птицы	6	1-10	2.2	наблюдение
5	МДК 02.01	Разработка и приготовление, оформление сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов	6	1-10	2.2	наблюдение
6	МДК 02.01	Разработка и приготовление, оформление сложных холодных блюд и закусок из субпродуктов	6	1-10	2.1-2.3	наблюдение
7	МДК 02.01	Разработка и приготовление, оформление сложных железированных холодных блюд	6	1-10	2.1-2.3	наблюдение
8	МДК 02.01	Разработка и приготовление, оформление сложных холодных блюд и закусок с соусами	6	1-10	2.1-2.3	наблюдение
9	МДК 02.01	Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и блюд.	6	1-10	2.1-2.3	наблюдение
10	МДК 02.01	Органолептически оценивать качество и безопасность сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6	1-10	2.1-2.3	наблюдение
11	МДК 02.01	Оценка качество готовой холодной кулинарной продукции.	6	1-10	2.1-2.3	наблюдение
12	МДК 02.01	Дифференцированный зачёт	6	1-10	2.1 - 2.3	Экспертная оценка

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
 - ванны;
 - бытовые раковины;
 - электросушилки;
 - плиты;
 - конвектоматы;
 - пароварки;
 - механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
 - фритюрницы
 - комби-гриль;
 - весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);

4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- 10.ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
- 11.Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;
- 12.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 2015 г.;
- 13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.;
- 14.Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 400с.
- 15.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.
- 16.Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.
- 17.Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.
- 18.Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.
- 19.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с. 16
- 20.Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.
- 21.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.
- 22.Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Зиндустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknp/mi/36/p/page.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляют мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт портфолио в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения учебной практики является

Критерии оценки отчета по учебной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/диф.зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;

птицы.	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ОК.1.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии
ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Соблюдение техники безопасности в процессе работы.</p> <p>Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей</p>
ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности.</p> <p>Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях.</p> <p>Ответственность за свой труд.</p>
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>Обработка и структурирование информации.</p> <p>Нахождение и использование источников информации.</p>
ОК.1.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств,

<p>деятельности.</p>	<p>информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными программами.</p>
<p>ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции»

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года


ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Ю.Н. /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1 . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества подготовленной готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; -
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- технологию приготовления сложных супов: пюреобразных, прозрачных, национальных, горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.

1.3. Организация практики

Для проведения учебной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;

- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

Студенты при прохождении учебной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 144 часа. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд и безопасно его использовать. Организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции. Организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом. Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Разрабатывать ассортимент супов для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья. Приготавливать и подготавливать к подаче сложные горячие супы. Приготавливать соусы из различного сырья для сложной горячей кулинарной продукции. Приготавливать сложные горячие блюда из рыбы с соблюдением температурного и санитарного режима. Приготавливать сложные горячие мясные блюда с соблюдением температурного и санитарного режима. Выбирать и рационально использовать сыры для приготовления горячих блюд. Обеспечивать и контролировать безопасное хранение сложной горячей кулинарной продукции. Получать сырье, продукты, полуфабрикаты от поставщиков и со склада предприятия. Подбирать ассортимент пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.	138
Дифференцированный зачёт	6
Всего	144

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Тема 1.1 Приготовление сложных горячих первых блюд			60	1-9	3.1	
1	МДК 03.01	Выбирать производственный инвентарь и оборудования для приготовления блюд и безопасно его использовать.	3	1-9		наблюдение
2	МДК 03.01	Организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции.	3	1-9		наблюдение
3	МДК 03.01	Получать сырье, продукты, полуфабрикаты от поставщиков и со склада предприятия.	6	1-9		наблюдение
4	МДК 03.01	Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом	6	1-9		наблюдение
5	МДК 03.01	Обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.	6	1-9		наблюдение
6	МДК 03.01	Подбирать ассортимент пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.	6	1-9		наблюдение
7	МДК 03.01	Разработка ассортимента супов для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья. Приготавливать и подготавливать к подаче сложные горячие супы	6	1-9	3.1	наблюдение
8	МДК 03.01	Организация процесса приготовления и приготовление борщей	6	1-9	3.1	наблюдение
9	МДК 03.01	Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных бульонов и супов	6	1-9	3.1	наблюдение
10	МДК 03.01	Организация процесса приготовления и приготовление рассольников	6	1-9	3.1	наблюдение
11	МДК 03.01	Организация процесса приготовления и приготовление солянок	6	1-9	3.1	наблюдение
Тема 2.1 Приготовление сложных горячих блюд			48	1-9	3.3	
12	МДК 03.01	Приготовление овощного ризотто. Сервировка и оформление.	6	1-9	3.3	наблюдение
13	МДК 03.01	Приготовление изделий из картофельной массы. Организация процесса приготовления блюд из овощей.	6	1-9	3.3	наблюдение
14	МДК 03.01	Приготовление запеченных блюд из овощей (гратен) Самостоятельный подбор дополнительных ингредиентов.	6	1-9	3.3	наблюдение
15	МДК 03.01	Приготовление овощей фаршированных. Подбор рецептур блюд.	6	1-9	3.3	наблюдение
Тема 3.1 Приготовление соусов для сложных горячих блюд			6	1-9	3.2	

16	МДК 03.01	Приготовление соуса белого, красного и производных. Расчет стоимости соусов.	6	1-9	3.2	наблюдение
Тема 4.1 Приготовление сложных горячих блюд из рыбы			6	1-9	3.4	
17	МДК 03.01	Приготовление сложных гарниров по заданию. Организация работы в бригаде.	6	1-9	3.4	наблюдение
18	МДК 03.01	Приготовление блюд из рыбы Подбор гарниров для блюд из рыбы.	6	1-9	3.4	наблюдение
19	МДК 03.01	Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов.	6	1-9	3.4	наблюдение
Тема 4.1 Приготовление сложных горячих блюд из мяса			24	1-9	3.4	
20	МДК 03.01	Приготовление блюд из свинины и говядины порционным куском. Подбор гарниров для блюд из свинины. Организация работы в бригаде	6	1-9	3.4	наблюдение
21	МДК 03.01	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Подбор гарниров для блюд из рубленой и котлетной массы. Организация работы в бригаде	6	1-9	3.4	наблюдение
22	МДК 03.01	Приготовление блюд из мяса (использование мелкокусковых полуфабрикатов)	6	1-9	3.4	наблюдение
23	МДК 03.01	Приготовление фаршированных блюд из птицы. Подбор гарниров для блюд из птицы.	6	1-9	3.4	наблюдение
24	МДК 03.01	Дифференцированный зачёт	6	1-9	3.1-3.4	Экспертная оценка

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
 - ванны;
 - бытовые раковины;
 - электросушилки;
 - плиты;
 - конвектоматы;
 - пароварки;
 - механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
 - фритюрницы
 - комби-гриль;
 - весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
 - посудомоечная машина;
 - наплитная и столовая посуда;
 - производственный инвентарь и инструменты;
 - приборы;
 - сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);

4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 2015 г.;
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с.
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Зиндустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.htm>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляют мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт портфолио в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения учебной практики является

Критерии оценки отчета по учебной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения

	<p>заданий на практическом занятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ОК.1.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>
<p>ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать</p>	<p>Соблюдение техники безопасности в процессе работы. Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной</p>

их эффективность и качество.	задачей
ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности. Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Ответственность за свой труд.
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обработка и структурирование информации. Нахождение и использование источников информации.
ОК.1.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

**ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково 2020 г

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

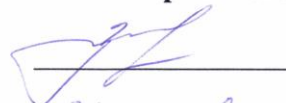
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Фед /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1 . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 190210 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2 Цели и задачи учебной практики:

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,

- сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Организация практики

Для проведения учебной практики (по профилю специальности) разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики (по профилю специальности);

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

Студенты при прохождении учебной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 108 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных кондитерских изделий; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий; принимать решения по организации процессов приготовления сложных мучных кондитерских изделий; выбирать способы сервировки и подачи сложных мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;	102
Дифференцированный зачёт	6
Всего	108

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Тема 1. Организация приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			6	1-9	4.1-4.4	
1	МДК 04.01	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	1-9	4.1-4.4	наблюдение
Тема 2. Организация приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			102	1-9	4.1-4.4	
2	МДК 04.01	Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	24	1-9	4.1-4.4	наблюдение
3	МДК 04.01	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	24	1-9	4.1-4.4	наблюдение
4	МДК 04.01	Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов. Приготовление праздничного торта.	24	1-9	4.1-4.4	наблюдение
5	МДК 04.01	Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; Контроль качества и безопасности готовой продукции;	24	1-9	4.1-4.4	наблюдение
6	МДК 04.01	Дифференцированный зачёт	6	1-9	4.1-4.4	Экспертная оценка

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектомат; конвекционная печь, подовая печь
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);
4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987»»;

5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 2015 г.;
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с.
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».

2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/okno/mi/36/p/page.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляют мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт портфолио в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения учебной практики является

Критерии оценки отчета по учебной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и

	<p>выполнения практических работ;</p> <p>-защита практических работ;</p> <p>-решения ситуационных задач;</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <p>-экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;</p> <p>-экспертная оценка оформления и выполнения практических работ;</p> <p>-защита практических работ;</p> <p>-решения ситуационных задач;</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <p>-экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;</p> <p>-экспертная оценка оформления и выполнения практических работ;</p> <p>-защита практических работ;</p> <p>-решения ситуационных задач;</p>
<p>ОК.1.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>
<p>ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Соблюдение техники безопасности в процессе работы.</p> <p>Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей</p>
<p>ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности.</p> <p>Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях.</p>

	Ответственность за свой труд.
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обработка и структурирование информации. Нахождение и использование источников информации.
ОК.1.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

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

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково 2020 г

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

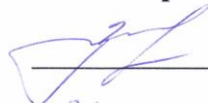
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Ю.Н. /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А../
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1 . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

- 1.** Программа учебной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 190210 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2 Цели и задачи учебной практики:

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Организация практики

Для проведения учебной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

Студенты при прохождении учебной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;	66
Дифференцированный зачёт	6
Всего	72

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Тема 1.1 Приготовление сложных холодных десертов			36	1-9	5.1	
1	МДК 05.01	Расчета массы сырья для приготовления холодных десертов. Разработка и приготовление ассортимента фруктовых салатов.	6	1-9	5.1	наблюдение
2	МДК 05.01	Контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде. Разработка и приготовление ассортимента ягодных и фруктовых соусов для холодных десертов	6	1-9	5.1	наблюдение
3	МДК 05.01	Разработка и приготовление ассортимента молочных соусов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	6	1-9	5.1	наблюдение
4	МДК 05.01	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов. Разработка и приготовление ассортимента десертных пирожных	6	1-9	5.1	наблюдение
5	МДК 05.01	Приготовление панна-коты муссов, кремов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	6	1-9	5.1	наблюдение
6	МДК 05.01	Получать сырьё от поставщиков и со склада для приготовления сложных горячих и холодных десертов. Приготовление тирамису, чизкейка, бланманже	6	1-9	5.1	наблюдение
7	МДК 05.01	Установка и контроль безопасное приготовление, хранение и подачу. Приготовление мороженого в ассортименте с использованием различных технологий	6	1-9	5.1	наблюдение
Тема 2.1 Приготовление сложных горячих десертов			36	1-9	5.2	
8	МДК 05.01	Организовать рабочее место для приготовления горячих десертов.	6	1-9	5.2	наблюдение

		Разработка и приготовление ассортимента пудингов				
9	МДК 05.01	Составление технико – технологические карты на новые горячие и холодные десерты. Приготовление десертов жаренных во фритюре	6	1-9	5.2	наблюдение
10	МДК 05.01	Установка и контроль безопасное приготовление, хранение и подача горячих десертов. Организация процесса и приготовление шоколадно-ягодных фонданов	6	1-9	5.2	наблюдение
11	МДК 05.01	Организация процесса и приготовление суфле	6	1-9	5.2	наблюдение
12	МДК 05.01	Дифференцированный зачёт	6	1-9	5.1-5.2	Экспертная оценка

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
- фритюрницы
- комби-гриль;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной

продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);

4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;

5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;

6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;

7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;

10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;

11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;

12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 2015 г.;

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.;

14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400с.

15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.

16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.

17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.

18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.

19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с. 16

20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.

21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.

22.Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Зиндустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/okno/mi/36/p/page.htm>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт портфолио в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения учебной практики является

Критерии оценки отчета по учебной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих	устного (фронтального)

десертов.	<p>-экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии;</p> <p>-экспертная оценка оформления и выполнения практических работ;</p> <p>-защита практических работ;</p> <p>-решения ситуационных задач;</p>
ОК.1.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии
ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Соблюдение техники безопасности в процессе работы.</p> <p>Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей</p>
ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности.</p> <p>Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях.</p> <p>Ответственность за свой труд.</p>
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>Обработка и структурирование информации.</p> <p>Нахождение и использование источников информации.</p>
ОК.1.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий.</p> <p>Работа с различными прикладными программами.</p>
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения

потребителями.	образовательной программы
ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

ПМ 06 «Организация производства продукции питания для различных
категорий потребителей.

специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково 2020 г

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

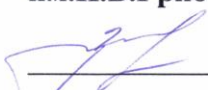
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Ю.Н. /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна, преподаватель 1
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1 . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является составной частью профессионального модуля ПМ 06 «Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

- 1.** ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 190210 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2 Цели и задачи учебной практики:

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;

1.3. Организация практики

Для проведения учебной практики разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

Студенты при прохождении учебной практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Ведение журналов санитарно-гигиенического осмотра. Расчёт расхода продуктов для приготовления завтрака в буфете. Контроль неучтённых расходов продуктов в структурные подразделения предприятия Изучение спроса на продукцию и услуги предприятия. Организация целевой фотографии рабочего времени. Оформление производственного задания по подразделениям	66
Дифференцированный зачёт	6
Всего	72

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Раздел 1 Организация работы в структурных подразделениях предприятия общественного питания			18	1-9		
Тема 1.1 Планирование основных показателей производства продукции общественного питания			18			
1	МДК 06.01	Ведение журнала санитарно-гигиенического осмотра	6	1-9		наблюдение
2	МДК 06.01	Ведение журнала санитарно-гигиенического осмотра	6	1-9		наблюдение
3	МДК 06.01	Расчёт расхода продуктов для приготовления завтрака в буфете	6	1-9	6.2	наблюдение
Раздел 2 Организация эффективного повышения производительности предприятия			18			
Тема 2.1 Контроль работы структурных подразделений предприятий общественного питания			18			
4	МДК 06.01	Контроль неучтённых расходов продуктов в структурные подразделения предприятия Изучение спроса на продукцию и услуги предприятия	6	1-9	6.9	наблюдение
5	МДК 06.01	Организация целевой фотографии рабочего времени Оформление производственного задания по подразделениям	6	1-9	6.9	наблюдение
6	МДК 06.01	Дифференцированный зачёт	6	1-9	6.1-6.9	Экспертная оценка

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы
 - ванны;
 - бытовые раковины;
 - электросушилки;
 - плиты;
 - конвектоматы;
 - пароварки;
 - механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.)
 - фритюрницы
 - комби-гриль;
 - весоизмерительное оборудование;
 - холодильное оборудование;
 - посудомоечная машина;
 - наплитная и столовая посуда;
 - производственный инвентарь и инструменты;
 - приборы;
 - сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);

4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 2015 г.;
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2016-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с. 16
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Зиндустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.htm>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт портфолио в соответствии с содержанием тематического плана практики,

Оценкой результатов освоения учебной практики является

Критерии оценки отчета по учебной практике

оценка	Требование к качеству
5	Выполнение практического задания в соответствии с требованиями
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет и задание не соответствует установленным требованиям

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	-устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	устного (фронтального) -экспертная оценка выполнения

	<p>заданий на практическом занятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p>	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
<p>ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p>	<p>-устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ;

	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 6.6.Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 6.7.Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 6.8.Организовывать питание гостей через буфет.	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;
ПК 6.9.Оценивать эффективность производственной деятельности.	<p>устного (фронтального)</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения

	<p>заданий на практическом занятии;</p> <p>-экспертная оценка оформления и выполнения практических работ;</p> <p>-защита практических работ;</p> <p>-решения ситуационных задач;</p>
ОК.1.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии
ОК.1.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Соблюдение техники безопасности в процессе работы. Умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей
ОК.1.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности. Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Ответственность за свой труд.
ОК.1.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обработка и структурирование информации. Нахождение и использование источников информации.
ОК.1.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий. Работа с различными прикладными программами.
ОК.1.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<p>ОК.1.7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК.1.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК.1.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 15907697731225437733171220106122902855701791362

Владелец Поперечнев Дмитрий Николаевич

Действителен с 17.07.2023 по 16.07.2024