МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Председатель Региональной общественной организации «Байкальское гостеприимство»
_____ Д.В. Гармаев
«25» апреля 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
_____ С.Н. Сахаровский
«25» апреля 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

в рамках профессиональных модулей
ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»
ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»
ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(квалификация – техник-технолог)

Улан-Удэ 2018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Рабочая программа учебной и производственной практик в рамках профессиональных модулей ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», разработана в Технологическом колледже ВСГУТУ и является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

Составитель:
_____ БадмаеваИ.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы практики……..…..... 4
2. Структура и содержание рабочей программы практики……..... 8
3. Условия реализации рабочей программы практики……..... 22
4. Контроль и оценка результатов освоения практики…..... 25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программапрактик (учебной и производственной по профилю специальности) профессиональных модулей:

- ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»,
- ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»,
- ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»,
- ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»,
- ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»,
- ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»,
- ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»,

разработана в Технологическом колледже ВСГУТУ и является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

1.2. Место практик в структуре основной образовательной программы

Учебная и производственная практики является частью профессиональныхмодулей и распределены концентрированно, после изучения соответствующих профессиональных модулей

Таблица 1 – Выписка из учебного плана

№ ПМ	Наименование профессионального модуля	Вид практики	Период прохождения практик		
			2 курс, 4 семестр	3 курс, 6 семестр	4 курс, 8 семестр
			Трудоемкость, час		
01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Учебная	72		
		Производственная		36	108
02	Организация процесса приготовления и приготовление	Производственная		36	72

	сложной холодной кулинарной продукции				
03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Учебная		36	
		Производственная		72	72
04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Учебная		72	
		Производственная			72
05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Учебная		72	
		Производственная			72
06	Организация работы структурного подразделения	Производственная			72
07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Учебная	72		
		Производственная	72		
		Итого	144/72	180/144	-/468
		Всего	216	324	468

1.3. Цели и задачи практики

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

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности.

Основными **задачами учебной практики** являются:

- закрепление и расширение теоретических и практических знаний и умений, приобретённых студентами в предшествующий период теоретического обучения;
- формирование представлений о работе специалистов отдельных структурных подразделений предприятий общественного питания, а также о стиле профессионального поведения и профессиональной этике;
- приобретение практического опыта работы в команде;
- подготовка студентов к последующему осознанному изучению профессиональных, в том числе профильных дисциплин.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения

опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий общественного питания.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций:

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.

Профессиональные компетенции ПМ.01 (ПК)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.

Профессиональные компетенции ПМ.02 (ПК) 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.

Профессиональные компетенции ПМ.03 (ПК) 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.

Профессиональные компетенции ПМ.04 (ПК) 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.

Профессиональные компетенции ПМ.05 (ПК) 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.

Профессиональные компетенции ПМ.06 (ПК) 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1. Структура и содержание рабочей программы учебной практики

2.1.1.Выписка из учебного плана

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	*Всего часов*	*Распределение часов по семестрам*							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.3	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**72**				**72**				
ПК 3.1-3.4	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	**36**						**36**		
ПК 4.1-4.4	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**72**						**72**		
ПК 5.1-5.2	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	**72**						**72**		
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	**144**				**144**				
	Всего:	**396**				**216**		**180**		

2.1.2 Содержание обучения по учебной практике ПМ 01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ		Объем часов
1	2		3
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности		2
	1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	12
	2	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	12
	3	проводить расчеты по формулам	12
	4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	12
	5	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	12
	6	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	10
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**72**

2.1.3 Содержание обучения по учебной практике ПМ 03

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ		Объем часов
1	2		3
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности		1
	1	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5
	2	принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5
	3	проводить расчеты по формулам	5
	4	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	6
	5	выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5
	6	выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции	5
	7	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	5
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**36**

2.1.4 Содержание обучения по учебной практике ПМ 04

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ		Объем часов
1	2		3
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности		2
	1	органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов	5
	2	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	10
	3	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	10
	4	выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	7
	5	определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10
	6	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами	5
	7	применять коммуникативные умения	6
	8	выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	7
	9	выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	5
	10	определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	5
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**72**

2.1.5. Содержание обучения по учебной практике ПМ 05

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ		Объем часов
1	2		3
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности		2
	1	органолептически оценивать качество продуктов	5
	2	использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов	10
	3	проводить расчеты по формулам	5
	4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	15
	5	выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	15
	6	принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	10
	7	выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов	5
	8	оценивать качество и безопасность готовой продукции	5
	9	оформлять документацию	2
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**72**

2.1.6 Содержание обучения по учебной практике ПМ 07

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ		Объем часов
1	2		3
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности		2
	1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы, продуктов для приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции; для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов,	5
	2	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных холодных и горячих десертов	15
	3	проводить расчеты по формулам	5
	4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд, сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	10
	5	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, сложной горячей кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных отделочных полуфабрикатов	10
	6	выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	5
	7	определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5
	8	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	5
	9	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	5
	10	выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции, способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов	5
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**72**

2.2. Структура и содержание рабочей программы производственной практики

2.2.1.Выписка из учебного плана

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	*Всего часов*	*Распределение часов по семестрам*							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.3	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	144						36		108
ПК 2.1-2.3	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	108						36		72
ПК 3.1-3.4	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	144						72		72
ПК 4.1-4.4	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72								72
ПК 5.1-5.2	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	72								72
ПК 6.1-6.5	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	72								72
	Всего:	**612**						**144**		**468**

2.2.2 Содержание обучения по производственной практикеПМ 01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики	Содержание работ		Объем часов	
1	2		3	4
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности		1	3
	1	иметь практический опыт разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	5	10
	2	выполнять расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов	5	10
	3	иметь практический опыт организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	10	30
	4	иметь практический опыт подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	10	40
	5	иметь практический опыт контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	5	15
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**36**	**108**

2.2.3 Содержание обучения по производственной практике ПМ 02

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственнойпрактики	Содержание работ		Объем часов	
1	2		3	4
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности		1	2
	1	иметь практический опыт разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов	4	9
	2	выполнять расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	4	9
	3	иметь практический опыт проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	5	9
	4	иметь практический опыт организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	5	9
	5	иметь практический опыт приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	5	9
	6	иметь практический опыт сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	4	9
	7	иметь практический опыт декорирования блюд сложными холодными соусами	4	8
	8	иметь практический опыт контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов	4	9
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**36**	**72**

2.2.4 Содержание обучения по производственной практике ПМ 03

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственнойпрактики	Содержание работ		Объем часов	
1	2		3	4
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности	2	2
	1	иметь практический опыт разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции	10	10
	2	иметь практический опыт организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	20	20
	3	иметь практический опыт приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	20	20
	4	иметь практический опыт сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции	10	10
	5	иметь практический опыт контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	10	10
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**72**	**72**

2.2.5 Содержание обучения по производственной практике ПМ 04

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственнойпрактики	Содержание работ		Объем часов	
1	2		3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности			2
	1	иметь практический опыт разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;		7
	2	иметь практический опыт организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий		9
	3	иметь практический опыт приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря		9
	4	иметь практический опыт оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		9
	5	иметь практический опыт контроля качества и безопасности готовой продукции		9
	6	иметь практический опыт организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов		9
	7	иметь практический опыт изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря		9
	8	иметь практический опыт оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами		9
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**-**	**72**

2.2.6 Содержание обучения по производственной практике ПМ 05

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственнойпрактики	Содержание работ		Объем часов	
1	2		3	4
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности			2
	1	выполнять расчеты массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта		10
	2	иметь практический опыт приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		20
	3	иметь практический опыт приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов		15
	4	иметь практический опыт оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов		15
	5	иметь практический опыт контроля качества и безопасности готовой продукции		10
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**-**	**72**

2.2.7 Содержание обучения по производственной практике ПМ 06

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственнойпрактики	Содержание работ		Объем часов	
1	2		3	4
ПМ.06Организация работы структурного подразделения:	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности			2
	1	иметь практический опыт планирования работы структурного подразделения (бригады);		25
	2	иметь практический опыт оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)		20
	3	иметь практический опыт принятия управленческих решений		25
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**-**	**72**

2.2.8 Содержание обучения по производственной практике ПМ 07

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственнойпрактики	Содержание работ		Объем часов
1	2		3
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Ознакомление организации производства на предприятиях общественного питания, в т.ч. в производственных цехах, на рабочих местах. Инструктаж по технике безопасности		2
	1	организовывать подготовку мяса, рыбы, птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	10
	2	организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных холодных соусов.	15
	3	организовывать и проводить приготовление сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	15
	4	организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	15
	5	организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов	15
Всего:	**Дифференцированный зачет**		**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к организации проведения учебной и производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Учебная и производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ФГБОУ ВО ВСГУТУ среднего профессионального образования «Технологический колледж» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Закрепление баз практик осуществляетсяна основе прямых связей, договоров с организациями – предприятиями общественного питания, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Обучающиеся «Технологического колледжа» при прохождении учебной и производственной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной, производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий (при необходимости);
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования обучающихсяв период практики;
- оказывают методическую помощь обучающимсяпри выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения обучающимися-практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой обучающихся.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Все виды практик приводятся в условиях действующих производств – предприятий общественного питания, имеющих полный технологический цикл производства кулинарной продукции, а также реализующие кулинарную продукцию с организацией ее потребления.

Предприятия общественного питания, являющиеся базами практик должны иметь полную инфраструктуру: складские, производственные, торговые, административно-бытовые помещения. Основным местом приобретения умений и практического опыта обучающихся на предприятиях общественного питания являются производственные помещения, которые должны иметь полный набор цехов (заготовочные: овощной, мясо-рыбный),

доготовочные(горячий, холодный), либо иметь отдельные производственные участки. Рабочие места в производственных помещениях должны быть оснащены технологическим оборудованием (немеханическим, механическим, тепловым), посудой и инвентарем.

3.3. Документальное оформление учебной и производственной практики

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа ректораФГБОУ ВО ВСГУТУ.

3.2.2. При организации прохождения практики руководитель практики от учебного заведения:

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и осуществляю контроль над обучающимися;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий (при необходимости);
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю для контроля дневники, отчеты по учебной практике (Приложение 1), отзыв с места прохождения практики. Дневник и отзыв руководителя закрепляется печатью предприятия.

3.2.5. Обучающиеся оцениваются ежедневно на местах прохождения учебной, производственной практики, оценивается работа по пятибалльной шкале, в критерии оценки входят: правильность выполнения технологических операций, организация рабочего места и времени.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Производственное обучение профессии "Повар": учеб.пособие для нач. проф. образования в 4-х ч. / В.П. Андросов [и др.]. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. —

Электрон.дан. — Москва: Дашков и К, 2015. — 496 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/61058. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**

Дополнительные источники

1. Могильный М.П.Технология продукции в общественном питании: Справ.пособие / М. П. Могильный. - Москва: ДеЛипринт, 2005. - 319 с.

2. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс] : учеб.пособие / З.А. Бочкарева [и др.]. — Электрон.дан. — Пенза: ПензГТУ, 2012. — 82 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62572. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**

3. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс] : учеб.пособие / З.А. Бочкарева [и др.]. — Электрон.дан. — Пенза: ПензГТУ, 2012. — 135 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62573. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**

Общие требования к организации образовательного процесса

1. Практика проводится согласно графику учебного процесса.
2. Практика проводится в рамках профессиональных модулей.
3. Освоение практики, в рамках профессиональных модулей является обязательным условием допуска к экзамену квалификационному.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели, имеющие высшее образование, имеющие практический опыт работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

3.5. Общие требования к организации учебной и производственнойпрактики

Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Все виды практик проводится на предприятиях общественного питания с целью адаптации обучающихся в условиях производства. В связи с этим, обучающиеся заранее проходят медицинский осмотр (как для работников сферы общественного питания), результаты которого фиксируются в медицинской книжке. Без медицинского осмотра и предоставления медкнижки обучающийся не допускается к практике.

Перед началом практик, проводится организационное собрание, на котором, разъясняются цели и задачи практики, поясняется правила заполнения документов (дневника) и оформления отчета.

4. КОНТРОЛЬ ИОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

По итогам учебной и производственной практики обучающиеся представляют дневник, отчёт по практике с выполненным календарно-тематическим планом и характеристику отруководителя практики от организации.

Критериями оценки по практике является степень освоения:

1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

Оценка по практике выставляется с учётом характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Итогом учебной и производственной практики является оценка, которую выставляет руководитель практики от учебного заведения.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем и руководителем практики от предприятия. Форма аттестации – дифференцированный зачет на основании аттестационного листа.

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления 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, размораживании и 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 мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 режимы, 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 тарелок 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 хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и 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, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов 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 готовой 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);

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 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;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила 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;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления 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 тарелки и блюд с 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 ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 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 хранении 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;

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

Профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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

Профессиональный модуль ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;

нормативные правовые акты, 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

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университеттехнологий и управления»
Технологический колледж

ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Улан – Удэ 2018

Дата	*Вид выполненных работ*	*Оценка*	*Подпись руководителя с места практики*

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университеттехнологий и управления»
Технологический колледж

ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Улан – Удэ2018

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Дневник производственной практики ПМ.02

Дата	*Вид выполненных работ*	*Оценка*	*Подпись руководителя с места практики*

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Форма «Пример заполнения титульного листа отчета по производственной практике (по профилю специальности)»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университеттехнологий и управления»
Технологический колледж

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Подготовил студент (ка) _____ курса _____ группы _____
_____ (Ф.И.О.)

Отчет сдан _____ (дата сдачи отчета)

Защита отчета _____ (дата защиты отчета)

Оценка «_____»

Подпись руководителя практики: _____ / _____

2018г

продолжение прил. 3

Структура отчета по учебной практике (по профилю специальности)*

Наименование разделов и подразделов (параграфов)			стр.
1			2
ВВЕДЕНИЕ			
РАЗДЕЛ 1.			
	1.1.		
	1.2.		
	1.3.		
	1.4.		
РАЗДЕЛ 2.			
	2.1.		
	2.2.		
	2.3.		
	2.4.		
ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
ПРИЛОЖЕНИЯ			

** - Отчет по производственной практике (по профилю специальности) должен содержать два раздела – по количеству профессиональных модулей. Название разделов соответствуют названию профессиональных модулей.*

Количество параграфов (подразделов) должно соответствовать количеству тем календарно-тематического плана прохождения производственной практики (по профилю специальности).

Структура отчета по производственной практике (по профилю специальности)*

Наименование разделов и подразделов (параграфов)			стр.
1			2
ВВЕДЕНИЕ			
РАЗДЕЛ 1.			
	1.1.		
	1.2.		
	1.3.		
	1.4.		
РАЗДЕЛ 2.			
	2.1.		
	2.2.		
	2.3.		
	2.4.		
ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
ПРИЛОЖЕНИЯ			

** - Отчет по производственной практике (по профилю специальности) должен содержать два раздела – по количеству профессиональных модулей. Название разделов соответствуют названию профессиональных модулей.*

Количество параграфов (подразделов) должно соответствовать количеству тем календарно-тематического плана прохождения производственной практики (по профилю специальности).

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по итогам прохождения учебной/производственной практики

_____

(ФИО обучающегося)

_____

Обучающийся _____3_____курса специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

_____

(код и наименование специальности)

прошел учебную/производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.01 .....

ПМ.02 .....

.....

_____

(наименование профессионального модуля)

в объеме _____ часов

в период с «___» _____ _____ г. по «___» _____ _____ г. на предприятии/в организации

_____

наименование предприятия/организации (структурное подразделение: цех, отдел, участок и т.д.)

_____

_____

Виды и качество выполнения работ
в период прохождения учебной/производственной практики обучающимся:

№ №	Наименование ПК и ОК	Вид работы	Оценка о выполнении (удовл., хор., отл.)/не выполнении (неудовл.)	Подпись руководителя практики от организации	Подпись руководителя практики от ТК ВСГУТУ
1	ОК 1				
2	ОК 2				
3	ОК 3				
4	ОК 4				
5	ОК 5				
6	ОК 6				
7	ОК 7				
8	ОК 8				
9	ОК 9				
10	ПК 1.1.				
11	ПК 1.2.				
12	ПК 1.3.				
13	ПК 1.4.				

14	ПК 1.5.				
15	ПК 1.6.				
16	ПК 2.1.				
17	ПК 2.2.				
18	ПК 2.3.				
19	ПК 2.4.				
20	ПК 2.5.				
21	ПК				
22					

Качество выполнения работы в соответствии с технологией и (или) требованиями предприятия (организации), в котором проходила учебная/производственная практика

_____
_____
_____

За время прохождения практики обучающийся проявил(а) себя:
Отношение к выполняемой работе_____
Проявленная активность_____
Дисциплинированность_____
Опоздания имеются/не имеются (нужное подчеркнуть)
Наличие пропусков (с указанием кол-ва часов)_____
Замечания и рекомендации_____

_____
_____

Итоговая оценка по практики (выставляется на основании результатов ведения дневника по практике, отчета по практике)_____
(по пятибалльной шкале)

Руководитель учебной/производственной практики от ТК ВСГУТУ

_____ _____
(подпись) (ФИО)

Специалист предприятия (организации), осуществлявший руководство деятельностью обучающегося

_____ _____
(подпись) (ФИО должность)

С результатами прохождения практики ознакомлен

_____ _____
(ФИО обучающегося) (подпись)

М.П. «_____»_____20___г.
организации