

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Тульской области**

**«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**НОВОМОСКОВСК**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10  
код

Технология продукции общественного питания  
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Пономарева Наталья Михайловна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. «технология продукции общественного питания» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовления 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 сложных холодных и горячих десертов»

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 повар, 12901 кондитер

### 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Задачей учебной практики по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» является освоение видов профессиональной деятельности: «организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

- «организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

- «организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

- «организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

- «организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов»

- «организация работы структурного подразделения» Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 повар, 12901 кондитер. Т.е. формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

**ПМ. 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>1. Соблюдение последовательности ведения механической кулинарной обработки мяса, согласно технологическому процессу. 2. Нарезание мясных полуфабрикатов в зависимости от назначения. 3. Приготовление рубленой и котлетной массы в соответствии с рецептурой и в зависимости от ассортимента изделий. 4. Разделение мясных субпродуктов по категориям, их обработка, приготовление из них полуфабрикатов в соответствии требованиями СанПиНа.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>1. Ведение механической кулинарной обработки рыбы: чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой согласно технологическому процессу. 2. Соблюдение требований техники безопасности при обработке рыбы. 3. Правильность разделки рыбы в зависимости от назначения: в целом виде, порционными, мелкими кусками. 4. Правильность приготовления рыбных полуфабрикатов в зависимости от способа тепловой обработки. 5. Приготовление котлетной и кнельной массы в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа.</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>1. Ведение механической кулинарной обработки домашней птицы: размораживание, опаливание, разделка согласно технологическому процессу. 2. Правильность заправки птицы различными приемами в зависимости от вида птицы и способа тепловой обработки. 3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов в соответствии с технологией. 4. Обработка субпродуктов из птицы в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа</p>

ПМ. 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>1. Приготовление и оформление различных видов бутербродов: открытых, закрытых, канапе различными вариантами в соответствии с технологией.</p> <p>2. Приготовление легких и сложных холодных закусок: салатов и винегретов из овощей, мяса, рыбы, морепродуктов; закуски из яиц, сыра, грибов, в соответствии с технологией и санитарными требованиями.</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<p>1. Подготовка продуктов для сложных холодных закусок из мяса и мясopодуKтов, рыбы и морепродуKтов, из птицы в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Использование различных вариантов комбинирования, способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с технологией.</p> <p>3. Использование техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов согласно эстетическим нормам восприятия.</p> <p>4. Определение степени готовности и качества сложных холодных блюд в соответствии с ОСТами, ТУ, ТИ.</p> <p>5. Соблюдение температурного режима подачи легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>1. Подготовка продуктов для сложных холодных соусов, в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Правильность приготовления различных видов холодных соусов для декорирования блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>3. Определение степени готовности и качества сложных холодных соусов в соответствии с ОСТами, ТУ, ТИ.</p> <p>4. Использование широкого ассортимента вкусовых добавок в различных вариантах для сложных холодных соусов в соответствии с вкусовыми предпочтениями.</p> <p>5. Правильность выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>Использование различных вариантов оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами в соответствии с правилами соусной композиции.</p>

ПМ. 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение правил подбора продуктов и дополнительных ингредиентов, для приготовления сложных супов.</li> <li>2. Приготовление сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</li> <li>3. Правильность приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.</li> <li>4. Отработка вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов, согласно требованиям подачи блюд.</li> <li>5. Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи сложных супов.</li> </ol>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильность выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.</li> <li>2. Приготовление сложных горячих соусов в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</li> <li>3. Использование широкого ассортимента вкусовых добавок в различных вариантах для сложных холодных соусов в соответствии с вкусовыми предпочтениями.</li> <li>4. Правильность подбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.</li> <li>5. Оформление тарелок и блюд с горячими соусами по правилам соусной композиции и в соответствии с эстетичностью восприятия.</li> <li>6. Соблюдение температуры подачи сложных горячих соусов в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа.</li> </ol>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильность разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра, в зависимости от типа предприятий.</li> <li>2. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</li> <li>3. Правильность сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами, пряностями и приправами для создания гармоничных блюд.</li> <li>4. Применение традиционных и современных вариантов сочетаемости вина, фруктов и сыра в соответствии с вкусовыми предпочтениями..</li> <li>5. Соблюдение температуры подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа.</li> <li>6. Оценка качества блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с технологическими и санитарными требованиями.</li> </ol>

<p>ПК 3.4.          Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильность разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюда из рыбы, мяса, птицы в зависимости от типа предприятия.</li> <li>2. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</li> <li>3. Правильность подачи и оформления сложной кулинарной продукции в соответствии с технологией;</li> <li>4. Овладение техникой нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде в соответствии с правилами транширования.</li> <li>5. Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи сложных блюд из рыбы, мяса, птицы.</li> <li>6. Оценка качества блюд из грибов и сыра в соответствии с технологическими и санитарными требованиями.</li> </ol>
--	--

ПМ. 04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность составления технологических карт по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соответствие качества приготовленным сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба установленным стандартам</li> </ul>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность составления технологических карт по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- соответствия качеству приготовленным сложным мучным кондитерских изделий и праздничных тортов установленным стандартам.</li> </ul>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность составления технологических карт по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение последовательности этапов технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- соответствия качеству приготовленным мелкоштучных кондитерских изделий установленным стандартам.</li> </ul>

<p>ПК 4.4          Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность составления технологических карт по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правильность подбора оборудования и исходного сырья для организации приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение последовательности этапов технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соответствия качеству приготовленным сложным отделочным полуфабрикатов установленным стандартам;</li> <li>- правильность использования сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении блюд.</li> </ul>
--	--

ПМ. 05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильность расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов .</li> <li>2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</li> <li>3. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов в соответствии с технологией.</li> <li>4. Правильность оформления и отделки сложных холодных и десертов в соответствии с традициями и современными направлениями.</li> <li>5. Соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных .</li> <li>6.Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ol>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Правильность расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.</li> <li>2. Оформление и отделка сложных горячих десертов в соответствии с традициями и современными направлениями.</li> <li>3. Приготовление сложных горячих десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь, в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</li> <li>4. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов соответствии с технологией.</li> <li>5.Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов.</li> </ol>

ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства	Правильность составления планов работы структурного подразделения
ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями	Правильность составления плана выполнения работ исполнителями. Правильность разработки оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Точность расчетов основных показателей экономической эффективности деятельности структурного подразделения
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Правильность организации работы структурного подразделения и рабочих мест в организациях общественного питания; Соответствие разработанных должностных инструкций исполнителей требованиям нормативных документов
ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Точность расчета показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады; Правильность расчета показателей эффективности деятельности структурного подразделения
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оформление утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с требованиями нормативных документов. Правильность заполнения документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,  
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

<p>ПК.07.01. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Правильность применения экономически обоснованных приёмов, технологии, организации труда в общественном питании.</li> <li>2. Верность проведения органолептической оценки качества различных групп продовольственных товаров.</li> <li>3. Способность рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве.</li> <li>4.Осуществление хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.</li> <li>5. Расчёт энергетической ценности пищевых рационов по определенной методике.</li> <li>6. Соблюдение гигиены труда, выполнение санитарных норм, предотвращение возникновения пищевых отравлений, согласно требованиям СанПиНа.</li> </ol>
<p>ПК.07.02. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Правильность использования Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий для расчёта количества сырья по нормативам.</li> <li>2. Правильность документального оформления отпуска продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех</li> <li>3. Организация рабочего места, подбор оборудования , инвентаря в соответствии с технологическим процессом и требованиями по ОТ и ТБ.</li> <li>4. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья в соответствии с технологией, ОСТами, ТУ, ТИ.</li> </ol>
<p>ПК. 07.03. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильность применения технологии приготовления конкретных блюд и кулинарных изделий.</li> <li>2. Осуществление правильного порционирования (комплектация) блюд и раздачи блюд массового спроса.</li> <li>3. Верное определение качества приготовляемой пищи в соответствии с органолептическими показателями.</li> </ol>

**Целью учебной практики является:**

- приобретение обучающимися опыта практической работы при обучении по каждому из модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на учебную практику:**

ПМ.01 – 72 часа

ПМ.02 – 72 часа

ПМ.03 – 144 часа

ПМ.04 – 180 часов

ПМ.05 – 108 часов

ПМ.06 – 36 часов

ПМ 07 – 108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК).

Код	Наименование результата обучения
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.

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПМ. 02 «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
ПМ. 03 «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.
ПМ. 04 «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.

ПМ. 05 «Организация процесса приготовления 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.
ПМ.06 «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
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 повар, 12901 кондитер	ПК.7.1.	Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов
	ПК.7.2.	Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья
	ПК.7.3.	Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Количество часов
ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с производством</li> <li>2. Обработка овощей, приготовление полуфабрикатов</li> <li>3. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов</li> <li>4. Обработка и заправка птицы, приготовление полуфабрикатов</li> <li>5. Разделка рыбы, приготовление полуфабрикатов</li> <li>6. Обработка морепродуктов</li> </ol>	72
ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление холодных соусов: масляные смеси, заправки, маринады, майонез</li> <li>2. Приготовление бутербродов: открытые, закрытые, канапе</li> <li>3. Приготовление салатов из овощей, мяса, рыбы, винегретов</li> <li>4. Приготовление салатов из мяса, птицы, рыбы</li> <li>5. Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов</li> <li>6. Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов</li> <li>7. Приготовление закусок из мяса и мясopодуKтов</li> </ol>	72
ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	<p>Ознакомление с производством, проведение инструктажей</p> <p>Приготовление соусов</p> <p>Приготовление бульонов</p> <p>Приготовление заправочных супов</p> <p>Приготовление молочных супов</p> <p>Приготовление супов-пюре</p> <p>Приготовление холодных супов</p> <p>Приготовление прозрачных супов</p> <p>Приготовление сладких супов</p> <p>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</p> <p>Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре</p> <p>Приготовление блюд из запеченной рыбы</p> <p>Приготовление блюд из морепродуктов</p> <p>Приготовление блюд из отварного мяса</p> <p>Приготовление блюд из жареного мяса крупным, порционными и мелкими кусками</p> <p>Приготовление блюд из тушеного мяса</p> <p>Приготовление блюд из запеченного мяса</p> <p>Приготовление блюд из субпродуктов</p> <p>Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика: целиком, из филе,</p>	144

<p>ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</p>	<p>Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении Приготовление сложных мучных изделий и праздничных тортов Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>180</p>
<p>ПМ. 05 «Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов»</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление сладких соусов</li> <li>2. Приготовление сладких блюд из натуральных плодов и ягод</li> <li>3. Приготовление компотов</li> <li>4. Приготовление киселей</li> <li>5. Приготовление холодных железированных блюд</li> <li>6. Приготовление горячих десертов</li> </ol>	<p>108</p>
<p>ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление плана работы структурного подразделения</li> <li>2. Составление плана выполнения работы исполнителями</li> <li>3. Заполнение табеля учета рабочего времени</li> <li>4. Расчет повременной и сдельной заработной платы</li> <li>5. Расчет выхода продукции в ассортименте</li> <li>6. Расчет основных показателей экономической эффективности</li> </ol>	<p>36</p>
<p>ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 повар, 12901 кондитер</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление блюд и гарниров из овощей</li> <li>2. Приготовление супов</li> <li>3. Приготовление соусов</li> <li>4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</li> <li>5. Приготовление хлеба</li> <li>6. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий</li> <li>7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема</li> <li>8. Приготовление тортов</li> </ol> <p>Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>108</p>

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного цеха; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- плоттер;
- программное обеспечение общего назначения;

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха и рабочих мест :

- плиты электрические;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации
- стенды
- наглядные пособия;
- инвентарь;
- посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176с.

2.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. - М; Повар-кондитер 2010. – 336с. 3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.; Проф.образ. Издат. 2010. 304с.

4. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М; Изд-во Мастерство, 2010. – 240с.
5. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. -М.; Изд-во Мастерство, 2010. – 272с.
6. Качурина Т. А. Кулинария: учеб.пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд. Центр «Академия», 2010г. – 272с.
7. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалыб учеб. Пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд.центр «Академия» 2010. – 192с.
8. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО-М.: Изд. Центр «Академия», 2010. – 112с.
9. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для нач. проф. Образования.- М. : Изд.центр «Академия», 2010. – 288с.

#### **4.4. Общие требования к организации учебной практики:**

Учебная практика проводится на предприятиях розничной торговли концентрированно при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках изучения профессиональных модулей.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ППСЗ СПО.

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, предусмотренных программой практики. В результате прохождения практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме итогового (квалификационного) экзамена по профессиональному модулю.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области управления структурным подразделением организации; - оценка эффективности и качества выполнения работ	Оценка выполнения практического задания
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области учета	Оценка выполнения самостоятельной практической работы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- оценка результата поиска необходимой информации в различных источниках; - оценка умений использования информации для решения профессиональных задач и личностного развития	Оценка выполнения самостоятельной практической работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	- результативность применения ПК и программных продуктов в области учета, для документирования и учета хозяйственной деятельности	Защита практической работы в ходе учебной практики

деятельности	структурного подразделения организации	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- оценка способов взаимодействия обучающихся с преподавателями и мастерами п /о в ходе обучения, моделирования производственных ситуаций	Психологический тренинг Деловая игра
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- оценка способностей и умения организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели ( выполнение управленческих функций)	Тестирование Деловая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- обоснованность плана профессионального и личностного развития и повышения квалификации; - адекватность осуществления самоанализа и коррекции собственной деятельности	Изучение и оценка результатов самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- оценка способности к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды	Анализ и оценка деятельности студента в ходе производственной практики
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Оценка результатов наблюдений готовности исполнять воинскую обязанность том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)