Рабочие программ практик
Учебная практика

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специа­листов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО специальности: 19.02.10 Технология про­дукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения квалификации - техник- технолог и основных видов профессиональной деятельности:

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

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служа­щих.

1. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессио­нальной деятельности.

В части освоения основных видов профессиональной деятельности, обучающиеся вы­полняют работы по профессиям 11176 Бармен, 16675 Повар.

Задачами учебной практики являются:

* обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;
* закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений и практического опыта обучающихся.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельно­сти обучающийся должен:

1. Формы учебной практики

Основной формой учебной практики является лабораторная.

1. Место проведения учебной практики

Практика проводится в учебных кулинарном и кондитерском цехах техникума в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса.

1. Время проведения учебной практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код профессионального****модуля** | **Семестры** | **Количество недель** | **Характер проведения практики** |
| ПМ 01 | четвертый | 3 | концентрированно |
| ПМ 02 | четвертый, шестой | 4 | 4 семестр - концентри­рованно6 - рассредоточено |
| ПМ 03 | шестой | 1 | рассредоточено |
| ПМ 07 | пятый, шестой | 4 | рассредоточено |

1.7 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего 432 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 108 часов,

В рамках освоения ПМ 02 - 144 часа,

В рамках освоения ПМ 03 - 36 часов,

В рамках освоения ПМ.07 - 144 часа.

2 Результаты учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформирован- ность у обучающихся первоначальных практических профессиональных уме- ний/совершенствование умений, приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служа­щих по профессии повар, бармен, необходимых для последующего освое- ния/совершенствования ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид****профессиональной****деятельности** | **Требования к умениям/ практическому опыту** |
| **ПМ.01.****Организация****процесса****приготовления и****приготовление****полуфабрикатов****для сложной****кулинарной****продукции.** | **уметь:****органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;*** **принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрика­тов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;**
* **проводить расчеты по формулам;**
* **выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;**
* **выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;**
* **обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хра­нении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;**

**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;**
 |
| **ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** | **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. 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;**
 |
| **ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.** | **уметь:*** **органолептически оценивать качество продуктов для 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, сыра;**
* **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;**

**иметь практический опыт:*** **разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра;**
* **организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной про­дукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра;**
* **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;**
 |
| **ПМ.07. Выполне­ние работ по одной или нескольким профессиям рабо­чих, должностям служащих (повар)** | **уметь:*** **проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;**
* **обрабатывать различными методами овощи и грибы;**
* **нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;**
* **охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;**
* **проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;**
 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * **выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготов­ления блюд и гарниров;**
* **готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, тво­рога, теста;**
* **проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;**
* **использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и со­усов, охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;**
* **проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрика­тов и блюд из рыбы;**
* **использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;**
* **проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрика­тов и блюд из мяса и домашней птицы;**
* **использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домаш­ней птицы;**
* **проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;**
* **использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и заку­сок;**
* **выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;**
* **проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определять их соответствие технологическим требованиям к простым слад­ким блюдам и напиткам;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;**
* **использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напит­ков;**
* **оценивать качество готовых блюд; иметь практический опыт:**

**обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;*** **подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изде­лий, яиц, творога, теста**
* **приготовления основных супов и соусов;**
* **приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;**
* **приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;**
* **подготовки гастрономических продуктов;**
* **приготовления и оформления холодных блюд и закусок;**
* **приготовления сладких блюд;**
* **приготовления напитков;**
 |
| **ПМ.07. Выполне­ние работ по одной или нескольким профессиям рабо­чих, должностям служащих (бармен)** | **уметь:*** **подготавливать бар, буфета к обслуживанию;**
* **обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;**
* **принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам продукции бара, буфета;**
* **готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;**
* **эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;**
* **готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;**
* **соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;**
* **производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * **соблюдать правила профессионального этикета;**
* **соблюдать правила личной гигиены; иметь практический опыт: подготовки бара, буфета к обслуживанию;**
* **встречи гостей бара и приема заказа;**
* **обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;**
* **приготовления и подачи горячих напитков;**
* **приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;**
* **приготовления и подачи простых закусок;**
* **принятия и оформления платежей;**
* **подготовки бара, буфета к закрытию;**
* **подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;**
 |
| **Код** |  | **Наименование результата освоения практики** |
| **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.** |
| **ПК 2.1** | **Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.** |
|  | **Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяй-** |
| **ПК 2.2** | **ственной (домашней) птицы.** |
| **ПК 2.3** | **Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.** |
| **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 5.1** | **Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов** |
| **Выполнение работ по профессии - повар** |
| **ПК 1.1.** | **Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, под-** |
|  | **готовку пряностей и приправ.** |
| **ПК 1.2.** | **Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и гри­бов.** |
| **ПК 2.1.** | **Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления** |
|  | **блюд и гарниров.** |
|  | **Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.** |
| **ПК 2.2** | **Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.** |
|  | **Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.** |
| **ПК 2.3** | **Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем** |
| **ПК 2.4** | **Готовить бульоны и отвары.** |
| **ПК 2.5** | **Готовить простые супы.** |
| **ПК 3.1.** | **Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.** |
| **ПК 3.2** | **Готовить простые холодные и горячие соусы.** |
| **ПК 3.3** | **Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.** |
| **ПК 3.4** | **Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.** |
| **ПК 4.2** | **Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.** |
|  | **Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домаш-** |
|  | **ней птицы.** |
| **ПК 4.3** | **Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.** |
| **ПК 5.1** | **Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.** |
|  | **Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.** |
| **ПК 5.2** | **Готовить и оформлять салаты.** |
|  | **Готовить и оформлять простые холодные закуски.** |
| **ПК 5.3** | **Готовить и оформлять простые холодные блюда.** |
| **ПК 5.4.** | **Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.** |
| **ПК 6.1** | **Готовить простые горячие напитки.** |
| **ПК 6.2 ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 7.1 ПК 7.2** | **Готовить и оформлять простые холодные напитки.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК 7.3** |  |
| **Выполнение работ по профессии- бармен** |
| **ПК 2.1** | **Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.** |
| **ПК 2.2** | **Обслуживать потребителей бара, буфета.** |
| **ПК 2.3** | **Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.** |
| **ПК 2.5** | **Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.** |
| **ПК 2.6** | **Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.** |
| **ПК 2.7** | **Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.** |
| **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.** |

3 тематический план и содержание программы учебной практики

**3.1 Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Код и наименования профессиональ-** | **Количе-** | **наименования тем учебной практики** | **Количе-** |
| **ПК,** | **ных модулей** | **ство** |  | **ство** |
| **ОК** |  | **часов по** |  | **часов по** |
|  |  | **ПМ** |  | **темам** |
| **1** | **2** | **3** | **5** | **6** |
| **ПК 1.1** | **ПМ 01 Организация процесса приго-** | **108** | **Тема 1.1 -1.2 Вводный инструктаж.** |  |
| **ПК 1.2** | **товления и приготовление полуфабри-** |  | **Организация и техническое оснащение про-** | **12** |
| **ПК 1.3** | **катов для сложной кулинарной продук-** |  | **изводства крупнокусковых полуфабрикатов** |  |
| **ОК 1-9** | **ции.** |  | **из мяса** |  |
|  | **Раздел 1 Организация подготовки мяса** |  | **Тема 1.3.-1.4 Организация и техническое** | **12** |
|  | **и приготовление полуфабрикатов для** |  | **оснащение производства порционных полу-** |  |
|  | **сложной кулинарной продукции.** |  | **фабрикатов из мяса.** |  |
|  | **Раздел 2 Организация подготовки ры-** |  | **Тема 1.5 Организация и техническое осна-** | **6** |
|  | **бы и приготовление полуфабрикатов** |  | **щение производства мелкокусковых полу-** |  |
|  | **для сложной кулинарной продукции.** |  | **фабрикатов из мяса, рубленой массы.** |  |
|  | **Раздел 3 Организация подготовки до­машней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.** |  | **Тема 2.1 -2.2 Организация и техническое оснащение производства натуральных круп­нокусковых полуфабрикатов повышенной сложности из рыбы.** | **12** |
|  |  | **Тема 2.3 Организация и техническое осна­щение производства порционных полуфаб­рикатов повышенной сложности из рыбы.** | **6** |
|  |
| **Раздел 4 Разработка ассортимента по­луфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** |
|  |  | **Тема 2.4 Организация и техническое осна­щение производства мелкокусковых полу­фабрикатов повышенной сложности из ры­бы.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 3.1 -3.2 Организация и техническое оснащение производства порционных полу­фабрикатов повышенной сложности из пти­цы.** | **12** |

ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ОК 1-9

ПМ 02 Организация процесса приго­товления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Раздел 1 Организация процесса приго­товления канапе, легких и сложных хо­лодных закусок.

Раздел 2 Организация процесса приго­товления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

Раздел 3 Организация приготовления гарниров, заправок и соусов.

|  |  |
| --- | --- |
| Тема 3.3 Организация и техническое осна­щение производства рубленых полуфабрика­тов повышенной сложности из птицы. | 6 |
| Тема 3.4 Организация и техническое осна­щение производства полуфабрикатов повы­шенной сложности из субпродуктов птицы. | 6 |
| Тема 4.1 - 4.2 Разработка ассортимента по­луфабрикатов из мяса, организация техноло­гических процессов подготовки, контроль качества и безопасности. | 12 |
| Тема 4.3 Разработка ассортимента полуфаб­рикатов из рыбы, организация технологиче­ских процессов подготовки, контроль каче­ства и безопасности. | 6 |
| Тема 4.4 Разработка ассортимента полуфаб­рикатов из птицы, организация технологиче­ских процессов подготовки, контроль каче­ства и безопасности. | 5 |
| Дифференцированный зачет | 1 |
| Экзамен (квалификационный) | 6 |
| Тема 1.1 Организация и приготовление сложных закусочных бутербродов. | 12 |
| Тема 1.2 Организация и приготовление бан­кетных закусок канапе с мясными и рыбны­ми гастрономическими изделиями. | 12 |
| Тема 1.3 Организация и приготовление кор­зиночек и валованов с различными продук­тами и кулинарными изделиями. | 6 |
| Тема 1.4 Организация и приготовление кре­мов для фаршированных закусок. | 6 |
| Тема 1.5 Организация и приготовление раз­личных начинок для фаршированных заку­сок. | 6 |
| Тема 1.6 Организация и приготовление сала­тов. | 6 |
| Тема 1.7 Организация и приготовление теп­лых салатов. | 6 |
| Тема 2.1 Организация и приготовление ма­ринованных холодных закусок из мяса. | 12 |
| Тема 2.2 Организация и приготовление ма­ринованных холодных закусок из рыбы. | 12 |
| Тема 2.3 Организация и приготовление ры­бы заливной. | 6 |
| Тема 2.4 Организация и приготовление фаршированных холодных закусок из рыбы. | 12 |
| Тема 2.5 Организация и приготовление за­ливных холодных блюд птицы. | 6 |
| Тема 2.6 Организация и приготовление за­ливных холодных блюд из мяса. | 6 |
| Тема 2.7 Организация и приготовление фар­шированных холодных закусок из мяса пти­цы. | 12 |

144

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **Тема 2.8 Организация и приготовление тер- ринов.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 2.9 Организация и приготовление блю­да «Паштет из птицы (или гусиной) печени».** | **6** |
|  |  |  | **Тема 3.1 Организация и приготовление гар­ниров, заправок и соусов.** | **6** |
|  |  |  | **Экзамен (квалификационный)** | **6** |
| **ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 1-9** | **ПМ 03 Организация процесса приго­товления и приготовление сложной го­рячей кулинарной продукции.****Раздел 1 Приготовление сложных су­пов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра.** | **36** | **Тема 1.1 -1.3 Организация и приготовление сложных горячих супов.** | **6** |
|  | **Тема 1.4 -1.5 Организация и приготовление сложных горячих соусов.** | **6** |
|  |  | **Тема 1.6 Организация и приготовление сложных блюд из жареных овощей.** | **6** |
|  |  | **Тема 1.7 Организация и приготовление сложных блюд из тушеных и запеченных овощей.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 1.8 Организация и приготовление сложных блюд из грибов.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 1.9 Организация и приготовление сложных комбинированных блюд из овощей, грибов, сыра.** | **6** |
| **ПК** | **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,** | **144** | **Тема 1.1 Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов.** | **6** |
| **1.1­****1.2,****ПК** | **должностям служащих.****Выполнение работ по профессии « По­вар»** |  | **Тема 2.1 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных из­делий, блюд из яиц и творога.** | **6** |
| **2.1- 2.5 ПК** | **Раздел 1 Обработка сырья и приготов­ление простых блюд и гарниров из** |  | **Тема 2.2 Приготовление мучных блюд.** | **6** |
| **3.1-3.4****ПК** | **овощей и грибов.****Раздел 2 Подготовка сырья и приго-** |  | **Тема 3.1 Технология приготовления бульо­нов. Приготовление соусов.** | **6** |
| **4.1-4.3****ПК** | **товление блюд и гарниров из круп, бо­бовых, макаронных изделий, яиц, тво-** |  | **Тема 3.2 Приготовление супов.** | **12** |
| **5.1-5.4****ПК** | **рога, теста.****Раздел 3 Технология приготовления** |  | **Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде.** | **6** |
| **6.1-6.4****ПК** | **супов и соусов.****Раздел 4 Технология приготовления** |  | **Тема 4.2 Приготовление блюд из рыбы (жа­реной, запеченной).** | **6** |
| **7.1-7.3 ОК 1 -6** | **простых блюд из рыбы.****Раздел 5 Приготовление блюд из мяса** |  | **Тема 4.3 Приготовление блюд из рыбы (из рубленой и котлетной массы).** | **6** |
|  | **и домашней птицы.****Раздел 6 Приготовление и оформление** |  | **Тема 5.1 Приготовление отварных и туше­ных блюд из мяса.** | **6** |
|  | **холодных блюд и закусок.****Раздел 7. Приготовление и оформление** |  | **Тема 5.2 Приготовление жареных и запе­ченных блюд из мяса.** | **6** |
|  | **сладких блюд и напитков.** |  | **Тема 5.3 Приготовление и оформление блюд из мяса птицы.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 5.4 Приготовление и оформление блюд из мяса, домашней птицы (рубленой массы).** | **6** |
|  |  |  | **Тема 6.1 Приготовление и оформление бу­тербродов, салатов из сырых и вареных ово­щей, винегрета.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 6.2 Приготовление и оформление хо­лодных блюд и закусок из рыбы, мяса, до­машней птицы.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 7.1 Технология приготовления и оформление компотов; напитков.** | **6** |

Производственная (по профилю специальности) практика

ПК

2.1

ПК

2.2

ПК

2.3

ПК

1. ПК
2. ПК 2.7

ОК 1-6

Выполнение работ по профессии «Бар­мен»

Раздел 1 Обслуживание гостей за бар­ной стойкой. Приготовление смешан­ных напитков, горячих напитков, хо­лодных блюд и закусок.

|  |  |
| --- | --- |
| Тема 7.2 Технология приготовления и оформление сладких блюд. | 6 |
| Тема 1.1 Подготовка бара, буфета к обслу­живанию. | 6 |
| Тема 1.2 Обслуживание гостей за барной стойкой Работа на ККМ. | 6 |
| Тема 1.3 Технология приготовления и подача бутербродов, горячих и холодных закусок в баре. | 6 |
| Тема 1.4 Технология приготовления и подача смешанных безалкогольных напитков в ба­ре. | 6 |
| Тема 1.5 Технология приготовления и подача горячих напитков, свежевыжатых соков. | 6 |
| Тема 1.6 Технология приготовления и пода­ча смешанных напитков в баре. | 6 |
| Тема 1.7 Технология приготовления и пода­ча смешанных напитков (коктейли) в баре. | 6 |

1. Паспорт рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО спе­циальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укруп­ненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения квалификаций: Техник- технолог и основных видов профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

* 1. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной (по профилю специальности) практики является комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающимися в части освое­ния основных видов профессиональной деятельности, обучающиеся выполняют работы по профессиям 11176 Бармен, 16675 Повар.

Задачами производственной (по профилю специальности) практики являются:

* закрепление теоретических знаний, углубление теоретической подготовки, приобре­тение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специ­альности,
* закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессио­нальных умений обучающихся в рамках осваиваемой специальности: Технология продукции общественного питания (техник-технолог),
* развитие общих и профессиональных компетенций,
* освоение современных производственных процессов,
* адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различ­ных организационно-правовых форм.
	1. Формы производственной (по профилю специальности)практики

Основной формой производственной (по профилю специальности) практики является цеховая. Проводится с обучающимися на предприятиях общественного питания города Но­рильска в соответствии с договорами, заключенными между техникумом и руководителями предприятий. Студенты закрепляются за наставниками на рабочих местах. Руководители про­изводственной практики (по профилю специальности) осуществляют общее руководство прак­тикой, контроль над содержанием производственных заданий в соответствии с учебными пла­нами и программами и соблюдением трудовой дисциплины студентами.

* 1. Место проведения производственной (по профилю специальности) практики

Практика проводится на предприятиях общественного питания города согласно пря­мым договорам в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса:

ООО «Норильскникельсервис», ресторан «Лама»

ООО «НТПО», ТС «Подсолнух», производственный цех;

ООО «Аэролит», кафе «Поляна»

ООО «Алания», банкет-холл «Царская трапеза»

МБДОУ «ДС № 28», столовая, «Детский сад комбинированного вида «Веселинка»

ООО «ПроСервис Таймыр», столовая, школа-интернат №2 ООО «Вегас», РЦ «Европа», ресторан «Европа»

ООО «ВиП», гриль-бар «Beer Лога»

КГБУЗ, столовая , «Норильская межрайонная детская больница»

ИП В.С. Карманов, кафе-бар «ВиВа»;

ИПЕ.А. Папушев, кафе «До До пиццерия»

ИП А.В. Матюшин, столовая Норильского техникума промышленных технологий и

сервиса

ИП А.Н. Озеров, столовый зал «У Озера»

* 1. Время проведения производственной (по профилю специальности)практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код профессиональ­ного модуля | Семестры | Количествонедель | Характер проведения производственной практики |
| ПМ. 02 | шестой | 1,7 | концентрированно |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПМ. 03 | восьмой | 3 | концентрированно |
| ПМ. 04 | восьмой | 4 | концентрированно |
| ПМ.05 | восьмой | 2 | концентрированно |
| ПМ. 06 | восьмой | 2 | концентрированно |
| ПМ. 07 | шестой | 3,3 | концентрированно |

* 1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики

Всего 576 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02 - 60 часов,

В рамках освоения ПМ 03 - 108 часов,

В рамках освоения ПМ 04 - 144 часа,

В рамках освоения ПМ 05 - 72 часа,

В рамках освоения ПМ 06 - 72 часа,

В рамках освоения ПМ 07. - 120 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной (по профилю специально­сти) практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических про­фессиональных умений и приобретение практического опыта в рамках профессиональных мо­дулей ИПССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| Видпрофессиональнойдеятельности | Требования к умениям / практическому опыту |
| ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовле­ние сложной холодной кули­нарной продукции | 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;

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
 |

|  |  |
| --- | --- |
| ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление 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; **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;
 |
| ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **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; **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;
 |
| ПМ.05. Организация процесса | **уметь:** |

|  |  |
| --- | --- |
| **приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | * **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. 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;** |
| **ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.** | **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;****иметь практический опыт:*** **планирования работы структурного подразделения (бригады);**
* **оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);**
* **принятия управленческих решений;**
 |
| **ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профес­сиям рабочих, должностям служащих (повар).** | **уметь:*** **проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приго­товления блюд из овощей и грибов;**
* **обрабатывать различными методами овощи и грибы;**
* **нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;**
* **охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;**
* **проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных про­дуктов, муки, яиц, жиров и сахара;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;**
* **готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изде­лий, яиц, творога, теста;**
* **проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требовани­ям к основным супам и соусам;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления су­пов и соусов;**
* **использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдель­ные компоненты для соусов;**
* **проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие техно­логическим требованиям к простым блюдам из рыбы;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления по­луфабрикатов и блюд из рыбы;**
 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * **использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из ры­бы;**
* **проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и до­машней птицы;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления по­луфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;**
* **использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мя­са и домашней птицы;**
* **проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хо­лодных блюд и закусок;**
* **использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;**
* **выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;**
* **проверять органолептическим способом качество основных продуктов и до­полнительных ингредиентов, определять их соответствие технологическим тре­бованиям к простым сладким блюдам и напиткам;**
* **выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;**
* **использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;**
* **оценивать качество готовых блюд; иметь практический опыт:**
* **обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;**
* **подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, мака­ронных изделий, яиц, творога, теста**
* **приготовления основных супов и соусов;**
* **приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;**
* **приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;**
* **подготовки гастрономических продуктов;**
* **приготовления и оформления холодных блюд и закусок;**
* **приготовления сладких блюд;**
* **приготовления напитков;**
 |
| **ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профес­сиям рабочих, должностям служащих (бармен).** | **уметь:*** **подготавливать бар, буфета к обслуживанию;**
* **обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;**
* **принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам продукции бара, буфета;**
* **готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;**
* **эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;**
* **готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;**
* **соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;**
* **производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;**
* **осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;**
* **оформлять отчетно-учетную документацию;**
* **соблюдать правила профессионального этикета;**
* **соблюдать правила личной гигиены;**

**иметь практический опыт:*** **подготовки бара, буфета к обслуживанию;**
* **встречи гостей бара и приема заказа;**
* **обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;**
* **приготовления и подачи горячих напитков;**
 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * **приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;**
* **приготовления и подачи простых закусок;**
* **принятия и оформления платежей;**
* **оформления отчетно-финансовых документов;**
* **подготовки бара, буфета к закрытию;**
* **подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.**
 |

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата освоения практики** |
| **ПК 2.1. ПК 2.2.** | **Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельско­хозяйственной (домашней) птицы.** |
| **ПК 2.3** | **Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.** |
| **ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3 ПК 3.4.** | **Организовывать и проводить приготовление сложных супов.****Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.****Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяй­ственной (домашней) птицы.** |
| **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 празд-** |
| **ПК 4.3 ПК 4.4** | **ничных тортов.****Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использо­вать их в оформлении.** |
| **ПК 5.1 ПК 5.2** | **Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.** |
| **ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5** | **Участвовать в планировании основных показателей производства.****Планировать выполнение работ исполнителями.****Организовывать работу трудового коллектива.****Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.** |

Выполнение работ по профессии - повар

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК 1.1.** | **Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и пло­дов, подготовку пряностей и приправ.** |
| **ПК 1.2.** | **Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.** |
| **ПК 2.1.** | **Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготов­ления блюд и гарниров.** |
| **ПК 2.2.** | **Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформ-** |
| **ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 4.2.** | **лять простые блюда из яиц и творога.****Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем Готовить бульоны и отвары.****Готовить простые супы.****Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.****Готовить простые холодные и горячие соусы.****Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.****Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.** |
| **ПК 4.3. ПК 5.1.** | **Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.** |
| **ПК 5.2.** | **Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.** |
| **ПК 5.3 ПК 5.4. ПК 6.1.** | **Готовить и оформлять салаты.****Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и оформлять простые холодные блюда.** |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Готовить простые горячие напитки.Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| Выполнение работ по профессии- бармен |
| ПК 2.1 | Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. |
| ПК 2.2 | Обслуживать потребителей бара, буфета. |
| ПК 2.3 | Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. |
| ПК 2.4 | Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции. |
| ПК 2.5 | Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета. |
| ПК 2.6 | Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие |
| ПК 2.7 | напитки. |
| 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.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них |
| ОК 3. | ответственность.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполне- |
| ОК 4. | ния профессиональных задач, профессионального и личностного развития.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельно- |
| ОК 5. | сти.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребите­лями. |
| ОК 6. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 7. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 8. ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3 тематический план программы производственной

(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

1. Тематический план производственной (по профилю специальности) практики

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ПК | Код и наименования профессио­нальных модулей | Количе­ство ча­сов по ПМ | Наименования тем производственной прак­тики | Количе­ство часов по темам |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 6 |
| ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3ОК 1-9 | ПМ.02 Организация процесса при­готовления и приготовление слож­ной холодной кулинарной продук­цииРаздел 1. Организация работ в холод­ном цехе по приготовлению, оформле­нию и реализации сложной холодной кулинарной продукции | 60 | Тема 1.1 Организация и приготовление сложных закусочных бутербродов. | 6 |
| Тема 1.2 Организация и приготовление корзино­чек и валованов с различными продуктами и кулинарными изделиями. | 6 |
| Тема 1.3 Организация и приготовление кремов для фаршированных закусок. | 6 |
| Тема 1.4 Организация и приготовление различ­ных начинок для фаршированных закусок. | 6 |
| Тема 1.5 Организация и приготовление салатов. | 6 |
| Тема 2.1 Организация и приготовление холод­ных закусок из мяса. | 6 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Раздел 2. Приготовление, оформление |  | Тема 2.2 Организация и приготовление холод- | 6 |
|  | и отпуск канапе, легких и сложных |  | ных закусок из рыбы. |  |
|  | холодных закусок |  | Тема 2.3 Организация и приготовление фарши­рованных холодных закусок из рыбы. | 6 |
|  | Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы |  | Тема 3.1 Организация и приготовление гарни­ров, заправок и соусов. | 6 |
|  |  | Экзамен (квалификационный) | 6 |
| ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 | ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. | 108 | Тема 1.1 Организация и приготовление сложных горячих супов (пюреобразных, прозрачных). | 6 |
|  | Тема 1. 2 Организация и приготовление слож­ных горячих супов (национальных). | 6 |
| ОК 1-9 | Раздел 1 Приготовление сложных супов, соусов, сложных блюд из овощей, грибов, сыра. |  | Тема 1.3 Организация и приготовление сложных горячих соусов. | 6 |
|  |  | Тема 1.4 Организация и приготовление горячих блюд из жареных овощей. | 6 |
|  |
|  |  |  | Тема 1.5 Организация и приготовление горячих блюд из тушеных овощей. | 6 |
|  |  |  | Тема 1.6 Организация и приготовление горячих блюд из запеченных овощей. | 6 |
|  |  |  | Тема 1.7 Организация и приготовление комби­нированных блюд из овощей, грибов и сыра. | 6 |
|  | Раздел 2 Приготовление сложных горячих блюд из мяса, рыбы, пти­цы. |  | Тема 1.8 Организация и приготовление горячих блюд из разных типов сыров. | 6 |
|  |  | Тема 2.1 Организация и приготовление слож­ных горячих блюд из жареного мяса и мясопро- | 6 |
|  |  | дуктов. |  |
|  |  |  | Тема 2.2 Организация и приготовление из ту­шеного мяса и мясопродуктов. | 6 |
|  |  |  | Тема 2.3 Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. | 6 |
|  |  |  | Тема 2.4 Организация и приготовление слож­ных блюд из жареной рыбы и нерыбных водных продуктов. | 6 |
|  |  |  | Тема 2.5 Организация и приготовление слож­ных блюд из отварной, припущенной, запечен­ной и тушеной рыбы и нерыбных водных про- | 6 |
|  |  |  | дуктов. |  |
|  |  |  | Тема 2.6Организация и приготовление блюд из нерыбных водных продуктов, блюд из рубленой и котлетной массы. | 6 |
|  |  |  | Тема 2.7 Организация и приготовление слож­ных блюд из жареной птицы. | 6 |
|  |  |  | Тема 2.8 Организация и приготовление слож­ных блюд из запеченной и тушеной птицы. | 6 |
|  |  |  | Тема 2.9 Организация и приготовление слож­ных блюд из жареной и запеченной фарширо­ванной птицы. | 6 |
|  |  |  | Квалификационный экзамен | 6 |
| ПК 4.1 ПК 4.2 | ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление | 144 | Тема 1.1 Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 6 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК 4.3 ПК 4.4** | **сложных хлебобулочных, муч­ных кондитерских изделий.** |  | **Тема 1.2 Организация и приготовление начи­нок, сиропов, глазури, помады.** | **6** |
| **ОК 1-9** | **Раздел 1 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и празд-** |  | **Тема 1.3 Организация и приготовление витушки с повидлом, рулета с маком.** | **6** |
|  | **ничного хлеба.** |  | **Тема 1.4 Организация и приготовление кексов, дрожжевой ромовой бабы, куличей.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 1.5 Организация и приготовление плете­нок, хал, кренделей.** | **6** |
|  | **Раздел 2 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.** |  | **Тема 1.6 Организация и приготовление празд­ничного хлеба.** | **6** |
|  |  | **Тема 2.1-2.2 Организация и приготовление сливочного «Шарлотт», крема «Г ляссе»** | **12** |
|  |  |  | **Тема 2.3 Организация и приготовление крема « Зефир», белкового крема.** | **6** |
|  | **Раздел 3 Приготовление мел­коштучных кондитерских изделий.** |  | **Тема 2.4 Организация и приготовление слож­ных отделочных полуфабрикатов.** | **6** |
|  |  | **Тема 3.1 Организация и приготовление биск­витных мелкоштучных кондитерских изделий.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 3.2 Организация и приготовление песоч­ных мелкоштучных кондитерских изделий.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 3.3 Организация и приготовление слоеных пирожных.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 3.4 Организация и приготовление пирож­ных из воздушного, воздушно-орехового и мин­дального теста.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 3.5 Организация и приготовление пирож­ных из заварного теста.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 3.6 Организация и приготовление пирож­ных из пресного сдобного, пряничного и ва­фельного теста.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 3.7 Организация и приготовление мел­коштучных крошковых пирожных.** | **6** |
|  | **Раздел 4 Приготовление тортов.** |  | **Тема 4.1-4.3 Организация и приготовление праздничных тортов.** | **18** |
|  |  |  | **Тема 4.4 -4.5 Организация и приготовление фирменных тортов.** | **12** |
|  |  |  | **Тема 4.6 Организация и приготовление слож­ных тортов пониженной калорийности. Дифференцированный зачет.** | **6** |
|  |  |  | **Квалификационный экзамен** | **6** |
| **ПК 5.1 ПК 5.2** | **ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление** | **72** | **Тема 1.1 Организация и приготовление муссов, кремов, суфле, парфе.** | **12** |
| **ОК 1-9** | **сложных холодных и горячих десертов.** |  | **Тема 1.2-1.3 Организация и приготовление сложных холодных десертов.** | **12** |
|  | **Раздел 1 Приготовление сложных холодных десертов.** |  | **Тема 2.1-2.2 Организация процесса приготов­ления и приготовление суфле, пудингов.** | **12** |
|  | **Раздел 2 Приготовление сложных горячих десертов.** |  | **Тема 2.3 Организация процесса приготовления и приготовление овощных кексов, гурьевской каши.** | **12** |
|  |  |  | **Тема 2.4 -2.5 Организация процесса приготов­ления и приготовление шоколадно-фруктового** | **12** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **фондю, снежков из шоколада.** |  |
|  |  |  | **Тема 2.6-2.7 Организация процесса приготов­ления и приготовление сложных горячих десер­тов фламбе.****Дифференцированный зачет.** | **6****6** |
| **ПК 6.1 ПК 6.2** | **ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.** | **72** | **Тема 1.1 Ознакомление с планированием дея­тельности предприятия общественного питания.** | **6** |
| **ПК 6.3 ПК 6.4** | **Раздел 1. Управление структур­ным подразделением организации.** |  | **Тема 1.2 -1.3 Ознакомление с основными пока­зателями производства.** | **6** |
| **ПК 6.5 ОК 1-9** |  |  | **Тема 1.4-1.5 Ознакомление с методикой расчета экономических показателей структурного под­разделения организации.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 1.6 - 1.7 Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов.** | **12** |
|  |  |  | **Тема 1.8 - 1.9 Ознакомление с организацией труда работников на производстве.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 1.10-1.11 Ознакомление с нормативной документацией предприятия.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 1.12- 1.13 Учет поступления сырья на предприятие.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 1.14 - 1.15 Ознакомление с оформлением документов на заказ сырья со склада предприя­тия.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 1.16 - 1.21 Ознакомление с порядком за­полнения унифицированных форм первичной учетной документации предприятия.** | **6** |
|  |  |  | **Тема 1.22 - 1.24 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Дифференцированный зачет.** | **6****6** |
| **ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2** | **ПМ 07. Выполнение работ по од­ной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.** | **120** | **Тема 1.18 Приготовление и оформление про­стых блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, мучных блюд, супов и соусов.** | **18** |
| **ПК 2.3 ПК 2.4** | **Выполнение работ по профессии повар.** |  | **Тема 1.19 Технология приготовления и оформ­ление блюд из мяса, рыбы и домашней птицы.** | **18** |
| **ПК 2.5 ПК 3.1 ПК 3.2** | **Раздел 1 Технология обработки сырья, приготовления полуфабри­катов и блюд массового спроса.** |  | **Тема 1.20 Технология приготовления и оформ­ление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.** | **12** |
| **ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.2** | **Выполнение работ по профессии бармен.** |  | **Тема 2.8 Обслуживание посетителей в баре. Технология приготовления и подача горячих смешанных напитков.** | **12** |
| **ПК 4.3 ПК 5.1 ПК 5.2** | **Раздел 2 Технология приготовле­ния смешанных напитков и кок­тейлей.** |  | **Тема 2.9 Обслуживание посетителей в баре. Технология приготовления и оформление сме­шанных напитков в баре.** | **12** |
| **ПК 5.3 ПК 5.4.** |  |  | **Тема 2. 10 Технология приготовления и подача напитков для компании.** | **6** |
| **ПК 6.1 ПК 6.2** |  |  | **Тема 2.11 Технология приготовления коктей­лей-аперитивов.** | **12** |
| **ПК 6.3 ПК 6.4** |  |  | **Тема 2.12 Технология приготовления коктей­лей- диджестивов. Участие в инвентаризации.** | **12** |
| **ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3** |  |  | **Тема 2.13 Технология приготовления экзотиче­ских и эксклюзивных коктейлей.** | **12** |
|  |  | **Квалификационный экзамен** | **6** |
| **ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 1-6** |  |  |  |  |
| **Всего:** | **540** |  |  |

Производственная (преддипломная) практика

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИ­ПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

* 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью про­граммы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО специальности:

1. Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной груп­пы профессий 1900.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения квалифика­ции: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности:
* Организация процесса приготовления и приготовление 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 и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
* Организация работы структурного подразделения.

Успешное прохождение производственной (преддипломной) практики является осно­вой для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

1. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики.

Производственная (преддипломная) практика направлена на углубление первоначаль­ного практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях раз­личных организационно-правовых форм.

Производственная (преддипломная) практика имеет целью подготовить студента к вы­полнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) путём изучения и подбора необходимых материалов и документации по тематике дипломного проекта или дипломной работы; участия в технологических и исследовательских разработках предприятия; ознакомления с производственной деятельностью предприятия и отдельных его подразделений.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

* закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта прак­тической деятельности обучающихся в рамках осваиваемых компетенций: организации техно­логического процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, хле­бобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей с учетом требований к безопасности готовой продукции; оценка качества по органолептическим показа­телям; эксплуатации контрольно-кассовой техники и обслуживании посетителей; использова-

нии в технологическом процессе измерительного, механического, технологического оборудо­вания;

* формирование навыков оперативного управления работой бригады (команды);
* освоение процессов планирования и выполнения работы бригады (команды);
* приобретение практического опыта по организации работы трудового коллектива, контролировать и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
* освоение современных производственных процессов и технологий;
* освоение навыков оформления и разработки нормативно технологической и отчетной документации;
* изучение на предприятии методов расчета и оценки экономической эффективности деятельности структурного подразделения;
* адаптация к конкретным условиям деятельности предприятий различных организаци­онно-правовых форм.

Конкретное содержание разделов определяется темой выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы), поэтому прохождение практики без предварительно сформулированной темы дипломного проекта недопустимо. Все материалы, необходимые для выполнения дипломного проекта, должны сопровождаться их критическим анализом.

1. Формы производственной практики

Основной формой производственной (преддипломной) практики является цеховая. Проводится со студентами на предприятиях общественного питания города Норильска различ­ной организационно-правовой формы. Студенты закрепляются за наставниками на рабочих ме­стах. Руководители практики от техникума осуществляют общее руководство производствен­ной (преддипломной) практикой, контроль над содержанием производственных заданий в соот­ветствии с учебными планами и программами, соблюдением трудовой дисциплины студентами.

1. Место проведения производственной (преддипломной) практики

Практика проводится в предприятиях общественного питания города согласно прямым договорам в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса:

ООО «Норильскникельсервис», ресторан «Лама»

ООО «НТПО», ТС «Подсолнух», производственный цех;

ООО «Аэролит», кафе «Поляна»

ООО «Алания», банкет-холл «Царская трапеза»

МБДОУ «ДС № 28», столовая, «Детский сад комбинированного вида «Веселинка»

ООО «ПроСервис Таймыр», столовая, школа-интернат №2 ООО «Вегас», РЦ «Европа», ресторан «Европа»

ООО «ВиП», гриль-бар «Beer Лога»

КГБУЗ, столовая , «Норильская межрайонная детская больница»

ИП В.С. Карманов, кафе-бар «ВиВа»;

ИПЕ.А. Папушев, кафе «До До пиццерия»

ИП А.В. Матюшин, столовая «Норильского техникума промышленных технологий и сервиса»

ИП А.Н. Озеров, столовый зал «У Озера».

1. Время проведения производственной (преддипломной) практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код профессионального****модуля** | **Семестр** | **Количество недель** | **Характер проведения (преддипломной) практи­ки** |
| **ПМ 01** | **восьмой** |  | **концентрированно** |
| **ПМ 02** | **восьмой** | **концентрированно** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ 03** | **восьмой** | **4** | **концентрированно** |
| **ПМ 04** | **восьмой** | **концентрированно** |
| **ПМ 05** | **концентрированно** |
| **ПМ 06** | **восьмой** | **концентрированно** |

1. Количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики:

Всего 144 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 24 часа;

В рамках освоения ПМ 02 - 18 часов;

В рамках освоения ПМ 03 - 18 часов;

В рамках освоения ПМ 04 - 18 часов;

В рамках освоения ПМ 05 - 18 часов;

В рамках освоения ПМ 06 - 48 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

В результате освоения рабочей программы производственной (преддипломной) прак­тики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение практического опыта в рамках модулей ИПССЗ по основным видам профессио­нальной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид****профессиональной деятель­ности** | **Требования к практическому опыту** |
| **ПМ.01****Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | * **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;**
 |
| **ПМ.02****Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** | * **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;**
 |
| **ПМ.03****Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.** | * **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;**
 |

|  |  |
| --- | --- |
| ПМ.04Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | * 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;
 |
| ПМ.05Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов | * 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;
 |
| ПМ.06Организация работы структурного подразделения. | * планирования работы структурного подразделения (бригады);
* оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
* принятия управленческих решений;
 |

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продук­ции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельско- |
| ПК 2.2 | хозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| 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. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного |
| ПК 4.2 | хлеба. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и празд- |
| ПК 4.4 | ничных тортов.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использо­вать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| 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. |
| 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. |



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

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

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельно­сти.

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

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

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

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ план и содержание программы производ­ственной (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной (преддипломной) практики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК, ОК | Наименования тем производственной (преддипломной) практики | Количе­ство ча­сов потемам |
| 1 | 2 | 6 |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК | ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полу­фабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 24 |
| Тема 1-2 Характеристика предприятия общественного питания. Инструк­таж по охране труда и технике безопасности. | 12 |
| Тема 3 Организация труда на производстве при приготовлении полуфаб­рикатов для сложной кулинарной продукции. | 6 |
| Тема 4 Разработка технологической документации на разработанный ас­сортимент. | 6 |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 | ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление слож­ной холодной кулинарной продукции. | 18 |
| Тема 1-2 Организация труда на производстве при приготовлении слож­ной холодной кулинарной продукции. | 12 |
| Тема 3 Разработка технологической документации на разработанный ас­сортимент сложной холодной кулинарной продукции. | 6 |
| ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 | ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление слож­ной горячей кулинарной продукции. | 18 |
| Тема 1-2 Организация труда на производстве при приготовлении слож­ной горячей кулинарной продукции. | 12 |
| Тема3 Разработка технологической документации на разработанный ас­сортимент сложной горячей кулинарной продукции. | 6 |
| ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ПК 4.4ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 | ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 18 |
| Тема 1 Организация труда на производстве при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 12 |
| Тема 2 Разработка технологической документации на разработанный ас­сортимент. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. | ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. | 18 |
| Тема 1-2 Организация труда на производстве при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. | 12 |
| Тема 3 Составление технологической документации на разработанный ассортимент сложных холодных и горячих десертов. | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4****ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4****ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9** | **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.** | **48** |
| **Тема 1-2 Расчет экономических показателей структурного подразделения.** | **12** |
| **Тема 3-5 Участие в оперативном планировании на предприятиях с полным циклом производства.** | **18** |
| **Тема 6-7 Оценка эффективности работы структурного подразделения.** | **12** |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
|  | **Итого:** | **144** |