

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

_____ Ю.Н. Пророченко

«_____» _____ 2020г.

**Рабочая программа
учебной практики**

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

г. Троицк
2020г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18.04.2013г.

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик:
Исанбердина Р.М. – преподаватель профессионального цикла

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № _ от _____ 20__ года

Председатель комиссии _____

Содержание

1. Паспорт программы учебной практики.....	стр. 4.
2. Тематический план и содержание учебной практики.....	стр.7
3.Условия реализации учебной практики.....	стр16
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	стр.19

1 .Паспорт программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10.Технология продукции общественного питания

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
6. Организация работы структурного подразделения;
7. Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар, Кондитер».
8. Предпринимательство и трудоустройство на работу

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по специальности.

Код	Наименование результата обучения
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
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.

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 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.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 7.1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 7.4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 7.5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 8.1	Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;
ПК 8.2	Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и

	различных видов деятельности
ПК 8.3	Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.
ПК 8.4	Составлять резюме по заданной теме
ПК 8.5	Вести диалог с работодателем в модельных условиях
ПК 8.6	Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.
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 решение 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-коммуникативные 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.3. Количество часов на освоение учебной практики:

Всего –468 часов, в том числе:

ПМ. 01 – 18 часов

ПМ.02 – 18 часов

ПМ .03 – 36 часов

ПМ. 04 – 36 часов

ПМ. 05 – 36 часов

ПМ. 07 – 252 часа

ПМ. 08- 72 часа

2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ. 07.Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер		
ПМ. 07. Выполнение работ по профессииПовар,		
Тема 07.1.1. Обработка овощей и грибов. Тема07. 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд Органолептическая оценка качества овощей, грибов, полуфабрикатов и блюд из них. Производить обработку, нарезку, приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи, требования к качеству	24
Тема 07.2.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога Тема 07. 2.2. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	36
Тема 07.3.1. Приготовление супов Тема 07 3.2. Приготовление соусов	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов и соусов, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества	18

	<p>сырья; подготовка сырья.</p> <p>Приготовление и варианты оформления и подачи супов и соусов.</p> <p>Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	
<p>Тема 07.4.1. Обработка рыбы</p> <p>Тема 07.4.2. Приготовление блюд из рыбы.</p>	<p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	24
<p>Тема 07.5.1. Обработка мяса и домашней птицы</p> <p>Тема 07.5.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	60
<p>Тема 07.6.1. Подготовка гастрономических продуктов.</p> <p>Тема 07.6.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</p>	<p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов; их подготовка</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок. Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.</p>	18
<p>Тема 07.7.1. Приготовление сладких блюд.</p> <p>Тема 07.7.2. Приготовление напитков</p>	<p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества</p>	12

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	
		192
ПМ. 07.Выполнение работ по профессии Кондитер		
Тема07. 1.1.Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	24
Тема 07.1.2.Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	6
Тема 07.1.3.Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	6
Тема 07.1.4.Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	24
		60

	всего	252
ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Тема 01.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд Тема 01.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	6
Тема 01.3. Подготовка мяса Тема 01.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	6
Тема 01.5. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени Тема 01.6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	6
	всего	18
ПМ.02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
Тема 02.3.1. Легкие и сложные холодные блюда и закуска из овощей, грибов, яиц, бутерброды, канапе: понятие, отличия, значение в питании.	Разработка ассортимента блюд; проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд; организация технологического процесса приготовления блюд и приготовление блюд, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря;	6

Тема 02.3.2. Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.	сервировка и оформление блюд; проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд.	
Тема 02.4.1. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья. Тема 02.4.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.	Разработка ассортимента блюд; проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд; организация технологического процесса приготовления блюд и приготовление блюд, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление блюд; проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд.	6
Тема 02. 4.3. Холодные блюда и закуски из мяса и птицы. Тема 02.4.4. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	Разработка ассортимента блюд; проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд; организация технологического процесса приготовления блюд и приготовление блюд, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление блюд; проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд.	6
	всего	18
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
Тема 03. 1.1 Оборудование горячего цеха Тема 03.1.2 Организация рабочих мест в горячем цехе	Изучение устройства и технических характеристик теплового оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации. Организация рабочих мест в горячем цехе.	6

<p>Тема 03.2.1 Технология приготовления сложных супов</p>	<p>Технология приготовления пюреобразных супов и специальных гарниров к ним. Технология приготовления прозрачных супов и специальных гарниров к ним. Технология приготовления национальных супов и специальных гарниров к ним. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.3.1 Приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Изучение правил соусной композиции горячих соусов. Правила побора горячих соусов к различным группам блюд. Технология приготовления сложных горячих соусов. Температура подачи сложных горячих соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых сложных горячих соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов. Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03.4.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 03. 5.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы</p>	<p>Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов Техника нарезки на порции готовой</p>	<p>6</p>

	рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы. Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента	
Тема 03.5.2 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы	Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из мяса и птицы Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и птицы. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и птицы Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из мяса и птицы Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента	6
	всего	36
ПМ.04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 04.1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе Тема 04.1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование	Организация рабочего места в кондитерском цехе. Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Тема 04.2.1. Организация и проведение приготовления крема и украшений из них. Тема 04. 2.2. Организация и проведение приготовления помады, глазури, кандида, желе, посыпки и украшений из	Организация процесса приготовления и приготовление помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей, кандида, желе, посыпок, украшений из них Организация процесса приготовления и приготовление кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога,	6

них. Тема 04.2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	Организация процесса приготовления и приготовление сахарных мастик и марципана, карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими. Расчет рецептур :состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента	
Тема04. 3.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий Тема 04. 3.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба и хлебобулочных изделий. Режим выпечки, реализации и хранения готовой продукции. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля выхода готовых изделий. Расчет рецептур изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента	6
Тема 04.4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий Тема 04.4.2. Приготовление праздничных тортов	Организация процесса приготовления и приготовление сдобного пресного, песочного, заварного, бисквитного, пряничного, пресного слоеного, воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из них. Организация процесса приготовления и приготовление бисквитных песочных, слоеных, воздушных и воздушно-ореховых тортов. Органолептические способы определения готовности и качества готовых тортов. Варианты оформления тортов различными видами отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения готовой продукции. Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента	12
Тема 04.5.1. Организация и проведение приготовления пирожных	Организация процесса приготовления и приготовление бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных. Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции. Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет рецептур изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента	6
	Всего	36

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
Тема 05. 2.1. Сложные холодные десерты Тема 05.2.2. Технология приготовления сложных холодных десертов	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже; фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле. Органолептическая оценка различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов, готовой продукции, контроль качества и безопасности	18
Тема 05.3.1. Сложные горячие десерты Тема 05.3.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Органолептическая оценка различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов, готовой продукции, контроль качества и безопасности	18
	всего	36
ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу		
Тема 08.1.1. Рынок труда	Анализ Федерального закона РФ «О занятости населения в Российской Федерации». Выполнение заданий по сегментации рынка труда, анализ особенностей молодежного рынка труда, предложения и спроса на рынке труда. Составление сегмента рынка труда по г Троицку и Челябинской области	6
Тема 08.1.2. Профессиональная деятельность	Определение профессиональной направленности личности по Дж. Голланду Составление таблицы и его анализ «Характеристика профессий и специальностей с точки зрения гарантии трудоустройства. "Вечные" профессии и специальности (обслуживающие насущные потребности человека). "Сквозные" (распространенные) профессии и специальности. "Дефицитные" профессии и специальности. "Перспективные" профессии и специальности. "Свободные" профессии и специальности (для режима самозанятости)» Анализ конкурентоспособности профессии (специальности). Модели конкурентоспособности:	6

	<p>"профессионал", "универсал", "мобильный работник", "коммуникатор" и др.</p> <p>Решение ситуаций «Выбор стиля поведения человека на рынке труда». Анализ факторов, влияющих на среднесрочную и долгосрочную перспективы.</p> <p>Составление профессиограммы на основе методики и формулы профессий</p>	
Тема 08. 1.3. Технология трудоустройства	<p>Построение алгоритма поиска работы. Правила и план поиска работы и подготовка к его реализации. Причины безуспешного поиска работы. Правила организации поиска работы. Методы поиска работы. Непосредственное обращение к работодателю. Использование посреднических фирм и организаций (государственные службы занятости, рекрутинговые фирмы и бюро по найму, агентства по трудоустройству и др.). Использование личных связей (родные, друзья, преподаватели).</p> <p>Объявления о наборе по радио и телевидению, объявления в профессиональных и коммерческих изданиях, в местной печати. Объявления о вакансиях на улицах. Помещение собственного объявления с предложением в средствах массовой информации. Сравнительная характеристика различных методов поиска работы.</p> <p>Составление и оформление основных документов, необходимых в ситуации трудоустройства. (Автобиография, профессиональное резюме, поисковое письмо работодателю. Характеристика соискателя вакансии, рекомендательные письма, письмо-напоминание.)</p> <p>Составление делового письма с послужным списком кандидата.</p> <p>Анализ психологических особенностей восприятия письменной речи.</p>	6
Тема 08. 1.3. Технология трудоустройства	<p>Анализ межличностных взаимодействий в ситуации трудоустройства.</p> <p>Составление списка контактов. Продуктивные приемы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства.</p> <p>Тренинг по самопрезентации. Анализ внешнего вида соискателя вакансии, манеры поведения и речи.</p> <p>Тренинги по технике ведения телефонных переговоров. Деловые игры: «Собеседование в ситуации трудоустройства». Подготовка к интервью с работодателем.. Психологические особенности построения диалога с работодателем (работником кадровой службы организации). Возможные вопросы к кандидату при приеме на</p>	6

		<p>работу. Технология ответов на возможные вопросы работодателя. Структурирование интервью со стандартизованными ответами. Техника заполнения анкет и опросников. Вопросы, интересующие претендента на рабочее место. Техника завершения разговора. Невербальное поведение в межличностном взаимодействии</p>	
Тема 08.1.4. Профессиональная адаптация		<p>Решение и анализ производственных ситуаций по социальной, профессиональной, психологической адаптации на рабочем месте. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы. Изменение стереотипов и уклада жизни в связи с трудоустройством</p> <p>Тренинг «Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и коллектив в первые дни работы».</p> <p>2. Анализ собственных резервов и ограничений по результатам первых месяцев работы.</p> <p>Корректировка профессионального поведения и деятельности.</p> <p>Составление плана реализации профессиональной карьеры.</p> <p>Построение таблицы «Формы и методы профессиональной переподготовки, депрофессионализации и модернизации профессиональных знаний с учетом конъюнктуры рынка труда г Троицка и Челябинской области и требований конкретного рабочего места».</p> <p>Эссе «Самообразование и повышение квалификации как необходимое условие профессионального роста»</p>	6
Тема 08. 1.5. Правовое регулирование трудовых отношений		<p>Ознакомление и анализ источников трудового права (Трудовой кодекс Российской Федерации).</p> <p>Решение задач по расчету заработной платы.</p> <p>Решение ситуационных задач по теме: «Дисциплина труда. трудовые споры, порядок разрешения трудовых споров».</p> <p>Анализ Трудового договора и его разновидностей (коллективный договор, контракт)</p> <p>Определение последовательности процедур при приеме на работу, заключения и расторжения трудового договора, порядок расчета.</p> <p>Составление трудового договора (по образцу)</p>	6
Тема 08.2. 1.Сущность предпринимательства		<p>Работа с Общероссийским классификатором видов экономической деятельности (ОКВВЭД).</p> <p>Изучение нормативных документов регулирующих предпринимательскую деятельность.</p> <p>Составление таблицы «Виды</p>	6

	<p>предпринимательской деятельности»</p> <p>Анализ влияния внутренних и внешних факторов прямого воздействия и косвенного воздействия на технологию принятия предпринимательских решений</p> <p>Определение и оценка показателей предпринимательского риска .</p> <p>Определение основных способов снижения риска (страхование, лизинг, факторинг, франчайзинг, хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт) при создании нового предприятия. Составление структурной схемы способов снижения риска</p>	
Тема 08. 2.2. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	<p>Выбор сферы деятельности нового предприятия. Техничко-экономическое обоснование создания нового предприятия.</p> <p>Определение порядка создания предприятия.</p> <p>Составление перечня необходимых документов для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства</p> <p>Составление перечня документов для открытия расчетного счета в банке</p>	6
Тема 08. 2.3. Организационно-управленческие функции предприятия	<p>Оформление разделов бизнес-проекта.</p> <p>Типовые разделы бизнес-плана вновь создаваемой фирмы.</p> <p>Общая характеристика фирмы (резюме).</p> <p>Анализ состояния отрасли.</p> <p>План маркетинга.</p> <p>План производства.</p> <p>Организационный план.</p> <p>Риски в деятельности фирмы.</p> <p>Финансовый план.</p> <p>Защита проекта, анализ и обсуждение.</p>	6
Тема 08. 2. 4. Трудовые ресурсы. Культура предпринимательских организаций	<p>Разработка схемы «Структура персонала предпринимательской фирмы»</p> <p>Выбор способов и методов управления персоналом в предпринимательской фирме</p> <p>Анализ основных положений об оплате труда на предприятии предпринимательского типа</p> <p>Формирование корпоративной культуры предприятия</p> <p>Разработка и внедрении корпоративной культуры</p> <p>Составление и анализ элементов корпоративной культуры:</p> <p>Корпоративные издания (журнал, газета, бюллетень),</p> <p>Внутрифирменное обучение,</p> <p>Наставничество,</p> <p>Корпоративный музей,</p> <p>Наличие праздничных и знаменательных дат компании,</p>	6

	Корпоративные праздники и вечеринки, Встречи руководства с коллективом, в том числе с рядовыми сотрудниками.	
Тема 08.2. 5. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	<p>Анализ сведений, составляющих предпринимательскую тайну и составление таблицы «Отличие предпринимательской тайны от коммерческой».</p> <p>Анализ внешних и внутренних угроз безопасности фирмы. Разработка элементов механизма защиты предпринимательской тайны</p> <p>Решение ситуационных задач связанных с нарушением ответственности субъектов предпринимательской деятельности (Гражданская ответственность, уголовная ответственность, административная ответственность, ответственность за совершение налоговых правонарушений)</p>	6
Тема 08.2.6.Управление финансами предприятия предпринимательского типа	<p>Разработка бюджета затрат, их документальное оформление Составление порядка исчисления и уплаты налога. Применение упрощенной системы налогообложения. Единый налог на вмененный доход для определенных видов деятельности. Патентная система налогообложения.</p> <p>Решение производственных задач по оценке эффективности предпринимательской деятельности. Составление системы показателей эффективности предпринимательской деятельности. Пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности</p>	6
	всего	72
	итого	468

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа реализуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Список литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

- оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 13.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 14.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- 15.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 16.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 17.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
- 18.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
- 19.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

- 20.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
- 21.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
- 22.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
- 23.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 24.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
- 25.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
- 26.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 27.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- 28.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем или руководителем практики с техникума в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Учебная практика завершается промежуточной аттестацией в форме зачета

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер	
У1:обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; У2: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста; У3: приготовления основных супов и соусов; У4: обработки рыбного сырья; У5:приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; У6:обработки сырья; У7: мяса, птицы, дичи, кролика; У8: приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; У9: подготовки гастрономических продуктов; У10: приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У11: приготовления сладких блюд и напитков; У12: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Контроль выполнения практических заданий. Проверка выполнения заданий в рабочих тетрадях практики Диф Зачет по учебной практике Оценка выполнения практической квалификационной работы
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
У1:органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; У2:принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; У3:выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; У4:выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Контроль выполнения практических заданий. Проверка выполнения заданий в рабочих тетрадях практики Диф Зачет по учебной практике Оценка выполнения практической квалификационной работы

У5:обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	Контроль выполнения практических заданий. Диф Зачет по учебной практике Проверка выполнения заданий в рабочих тетрадях практики Оценка выполнения практической квалификационной работы
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
<p>У.1:органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У.2:принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У.3:проводить расчеты по формулам;</p> <p>У.4: безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>У.5:выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У.6:выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У.7:оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	Контроль выполнения практических заданий. Проверка выполнения заданий в рабочих тетрадях практики Диф Зачет по учебной практике Оценка выполнения практической квалификационной работы
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
<p>У.1:органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У.2:принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных</p>	Контроль выполнения практических заданий. Проверка выполнения заданий в рабочих тетрадях практики Диф Зачет по учебной практике Оценка

<p>кондитерских изделий;</p> <p>У.3:выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У4: выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>У5: определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У6:оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>У7:применять коммуникативные умения;</p> <p>У8:выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У9: выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>У10:определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>выполнения практической квалификационной работы</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	
<p>У.1:органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>У.2:использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У.3: производить расчет по формулам;</p> <p>У.4:выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>У.5:выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У.6:принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У7:выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У.8:оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>У.9:оформлять документацию.</p>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Проверка выполнения заданий в рабочих тетрадях практики Диф Зачет по учебной практике Оценка выполнения практической квалификационной работы</p>
<p>Предпринимательство и трудоустройство на работу</p>	
<p>У.1 ориентироваться в ситуации на рынке труда</p> <p>У.2. заполнять анкеты и опросники, подготавливать резюме</p> <p>У. 3 вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем</p> <p>У.4. обладать искусством самопрезентации при трудоустройстве</p> <p>У.5. характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;</p> <p>У.6. разрабатывать бизнес – план</p> <p>У. 7. составлять пакет документов для открытия своего</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий, тестов, схем, составления таблиц</p> <p>Проверка рабочих тетрадей практики</p> <p>Оценка выполнения расчетов</p>

дела У.8. разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; У. 9.анализировать финансовое состояние предприятия	Защита бизнес проекта Проверка выполнения заданий в рабочих тетрадях практики Диф зачет по учебной практике
--	--