

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

Ю.Н. Пророченко

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**(По профилю специальности)**

*по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

г. Троицк

2020г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология 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 производственной практики.....	4.
2. Тематический план и содержание производственной практики .. . . . .	8
3. Условия реализации производственной практики.....	20
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики ..	23

## **1 .Паспорт программы производственной практики**

### **1.1. Область применения программы**

Программа производственной 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 производственной практики**

Целью производственной практики является:

-формирование общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 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
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.
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

OK 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
OK 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
OK 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
OK 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
OK 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
OK 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**– комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:**

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

**Задачами производственной практики являются:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм

### **1.3. Количество часов на освоение производственной практики:**

Всего – 612 часов, в том числе:

ПМ 01 – 36 часов

ПМ02 – 36 часа

ПМ 03 – 72 часа

ПМ 04 – 216 часа

ПМ 05 – 36 часов

ПМ 06 – 72 часов

ПМ 07 – 144 часа

### **2. Тематический план и содержание производственной практики**

<b>Наименование ПМ, тем</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Объем часов</b>
ПМ 07.Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер		
<b>Тема 07.1.</b>  Приготовление блюд из овощей и грибов.	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка Приготовление блюд из овощей и грибов.с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	12
<b>Тема 07.2.</b>  Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	12
<b>Тема 07.3.</b>	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и	12

Приготовление супов	дополнительных ингредиентов; их подготовка Приготовление супов с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи супов. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	
<b>Тема 07.4.</b>  Приготовление соусов	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка Приготовление соусов с использованием различных технологий и варианты использования соусов. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	6
<b>Тема 07.5</b>  Приготовление блюд из рыбы	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка Приготовление блюд из рыбы с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	12
<b>Тема 07.6.</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка Приготовление блюд из мяса и домашней птицы с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и домашней птицы Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	12
<b>Тема 07.7.</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка Приготовление холодных блюд и закусок с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	12
<b>Тема 07.8.</b> Приготовление сладких блюд.	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка Приготовление сладких блюд с использованием различных технологий и варианты оформления .Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	6
<b>Тема 07.9.</b>  Приготовление напитков	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка Приготовление напитков с использованием	6

	различных технологий и варианты оформления и подачи напитков Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	
<b>Тема 07.10. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий</b>	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.	18
<b>Тема 07.11. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек</b>	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.	12
<b>Тема 07.12 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</b>	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
<b>Тема 07.13 Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжириенных тортов и пирожных</b>	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 обезжириенных тортов и пирожных Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	18
	Всего часов	144
<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной</b>		

продукции		
<b>Тема 01.1.</b> Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов;	6
<b>Тема 01.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	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
<b>Тема 01.3.</b> Подготовка мяса	Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов;	6
<b>Тема 01.4.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса.	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
<b>Тема 01.5.</b> Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени	Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов;	6
<b>Тема 01.6.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	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 часов	36
ПМ02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной		

продукции		
<b>Тема 02.1.</b> Технология приготовления соусов.	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
<b>Тема 02.2.</b> Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	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
<b>Тема 02.3.</b> 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.	12
<b>Тема 02.4.</b> 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	12

	контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд.	
	Всего часов	36
<b>ПМ 03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
<b>Тема 03.1.</b> Технология приготовления сложных супов	- осуществлять приготовление и сервировку сложной горячих супов, - осуществлять контроль безопасности сырья и готовой сложной горячей кулинарной продукции.	12
<b>Тема 03.2.</b> Приготовление сложных горячих соусов	- осуществлять приготовление сложной горячих соусов, для оформления блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.- осуществлять контроль безопасности сырья и готовой сложной горячей кулинарной продукции.	6
<b>Тема 03.3.</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	- осуществлять приготовление и оформление сложной горячих блюд из овощей, грибов и сыра, осуществлять контроль безопасности сырья и готовой сложной горячей кулинарной продукции.	18
<b>Тема 03.4.</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	- осуществлять приготовление и оформление сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы,  - осуществлять контроль безопасности сырья и готовой сложной горячей кулинарной продукции.	18
<b>Тема 03.5.</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы	- осуществлять приготовление и оформление сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и птицы.- осуществлять контроль безопасности сырья и готовой сложной горячей кулинарной продукции.	18
	Всего часов	72
<b>ПМ04.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных		

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
<b>Тема 04.1.</b> Организация и проведение приготовления крема и украшений из них.	Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. Производить расчет рецептур Участвовать в планировании основных показателей производства	18
<b>Тема 04.2.</b> Организация и проведение приготовления помады, глазури, кандира, желе, посыпки и украшений из них.	Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. Производить расчет рецептур Участвовать в планировании основных показателей производства	18
Тема 04.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. Производить расчет рецептур Участвовать в планировании основных показателей производства	24
<b>Тема 04.4.</b> Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. Производить расчет рецептур	30
<b>Тема 04.5</b> Организация и проведение приготовления праздничного хлеба	Организовывать и проводить приготовление праздничного хлеба. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. Производить расчет рецептур Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	18
<b>Тема 04.6.</b> Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. Производить расчет рецептур Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	36
<b>Тема 04.7.</b> Приготовление праздничных тортов	Организовывать и проводить приготовление праздничных тортов Производить расчет	36

	рецептур Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	
<b>Тема 04.8</b> Организация и проведение приготовления пирожных	Организовывать и проводить приготовление сложных пирожных Производить расчет рецептур Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	36
	Всего часов	216
<b>ПМ 05.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
<b>Тема 05.1.</b> Технология приготовления сложных холодных десертов	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; органолептическая оценка различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.	6
	Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже; оформление и подача десертов; органолептическая оценка различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.	6
<b>Тема 05.2.</b> Технология приготовления сложных горячих десертов	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; органолептическая оценка различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.	6

	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; органолептическая оценка различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.	18
	Всего часов	36
<b>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения</b>	.	
<b>Тема 06. 1.Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов</b>	<p>Разработка производственной программы овощного цеха, обработка зелени</p> <p>Расчет количества овощных полуфабрикатов.</p> <p>Составление акта на выпуск полуфабрикатов.</p> <p>Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе.</p> <p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>	6
	<p>Составление программы <b>рыбного цеха</b>, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов.</p> <p>Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы.</p> <p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>	6

	<p>Составление программы <b>мясо-рыбного цеха</b>, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов.</p> <p>Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы, мяса.</p> <p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаниПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>	6
	<p>Составление программы <b>птице-гольевого цеха</b>, расчет сырья на выпуск полуфабрикатов.</p> <p>Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе.</p> <p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаниПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>	6
<b>Тема 06 .2.</b> Разработка производственной программы додотовочных цехов	<p>Составление программы <b>горячего цеха (супового и соусного отделения)</b>, определение количество посетителей, количество блюд.</p> <p>Плановое меню: назначение, определение, характеристика меню.</p> <p>Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составления.</p> <p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаниПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p> <p>Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной</p>	6

	программой, составление требования-накладной для получения продуктов из складовой.	
	<p>Составление программы холодного цеха.</p> <p>Плановое меню цеха.</p> <p>Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составления.</p> <p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>	6
<b>Тема 06. 3. Разработка производственной программы специализированных цехов</b>	<p>Назначение кондитерских цехов, их классификация по производительности и по ассортименту выпускаемой продукции.</p> <p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p> <p>Кладовая суточного запаса сырья. Ее оснащенность инструментами, инвентарем, оборудованием.</p> <p>Тестомесильное и тестораскаточное отделения, оснащенность оборудованием, инвентарем, организация рабочих мест, безопасность и охрана труда.</p> <p>Отделение для приготовления помады, кремов, сиропов. Оснащенность рабочих мест, безопасность труда.</p> <p>Отделение выпечки, оснащенность рабочих мест, охрана труда.</p> <p>Помещение для отделки кремовых изделий, требование к инвентарю, оборудованию, согласно Сан и Пин, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.</p> <p>Применение различных приспособлений для разделки теста и оформление изделий.</p>	6
	Назначение кулинарных цехов, специализированных, универсальных, технологические линии цехов. Организация и условия труда в цехах: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав	6

	работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха ,состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.	
<b>Тема 06.4.</b> Организация работы производственных вспомогательных помещений	Организация работы экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки и кладовой суточного запаса сырья, раздачи: назначение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции.	
<b>Тема 06.5.</b> Информационное обеспечение оперативного планирования производства	Работа с нормативной и технической документацией, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартами разных категорий: государственных, отраслевых, стандартов предприятий, технологических инструкций, технологических условий их составление, назначения	6
<b>Тема 06.6.</b> Разработка фирменных блюд	Разработка фирменных блюд и изделий, работа с нормативной и технологической документацией со сборником рецептур.	6
<b>Тема 06.7.</b> Организация труда персонала на производстве.	Составление различных графиков выхода на работу, составление табеля учета рабочего времени.	6
<b>Тема 06.8</b> Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация	Документальное оформление учета готовой продукции; оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости, заполнение бракеражного журнала.	6
<b>Тема 06. 9.</b> Контроль за качеством выпускаемой продукции	Заполнение бракеражного журнала Отпуск готовых изделий. Оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости.	
<b>Тема 06.10</b> Учет товарных операций в общественном питании	Документальное оформление учета готовой продукции; оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости, заполнение бракеражного журнала.	
<b>Тема 06.11</b> Расчет заработной платы на предприятии общественного питания	Расчет заработной платы, расчет пособий по временной нетрудоспособности, удержание и вычеты из заработной платы.	
<b>Тема 06.12.</b> Основные экономические показатели хозяйственной	Составление калькуляции на продукцию общественного питания. Анализ показателей издержек производства и	

деятельности предприятия общественного питания.	обращения. Расчет рентабельности продукции структурного подразделения.	
	Всего часов	72
	Итого часов	612

## **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета**

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики осуществляется в специально выделенный период на передовых предприятиях общественного питания городов Челябинской области и в Троицке.

#### **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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи прнт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи плюс, 2013.- 808с.
13. 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.
14. 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
15. 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
16. 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
17. 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.
18. 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
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
20. 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
21. 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.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
24. 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 производственной практики осуществляется преподавателем или руководителем практики с техникума в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Производственная практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета и сдачи экзамена квалификационного.

<b>Результаты (освоенный практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>Практический опыт:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li><li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;</li><li>- приготовления основных супов и соусов;</li><li>- обработки рыбного сырья;</li><li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li><li>- обработки сырья;</li><li>- мяса, птицы, дичи, кролика;</li><li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li><li>- подготовки гастрономических продуктов;</li><li>- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li><li>- приготовления сладких блюд и напитков;</li><li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</li></ul>	Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике
<ul style="list-style-type: none"><li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li><li>-расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li><li>-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li><li>-подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li><li>-подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,</li><li>-используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li><li>-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li></ul>	Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Зачет по производственной практике
<ul style="list-style-type: none"><li>- разработки ассортимента сложных холодных сложных блюд и соусов;</li></ul>	Контроль выполнения практических заданий.

<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	<p>Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления кондитерских изделий сложными</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике</p>

отделочными полуфабрикатами;	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>-приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> </ul>	
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд и изделий;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul>	Диф Зачет по производственной практике
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- 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;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> </li> </ul>	Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> </ul>	Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике

<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- производить расчет по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию.</li> </ul>	Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике
<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>-вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>-расчитывать заработную плату;</li> <li>-расчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>-организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>-организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию ;</li> <li>-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul>	Контроль выполнения практических заданий. Оценка выполнения практической квалификационной работы Диф Зачет по производственной практике