

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 19.02.10Технология 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 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:

| 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 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 |

| | |
|-------|--|
| 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) |

– 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

| Наименование ПМ, тем | Содержание учебного материала | Объем часов |
|--|---|-------------|
| ПМ 07.Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер | | |
| Тема 07.1. 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 |
| Тема 07.2. 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 |
| Тема 07.3. | 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. | |
| Тема 07.4. 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 |
| Тема 07.5 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 |
| Тема 07.6. 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 |
| Тема 07.7. 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 |
| Тема 07.8. 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 |
| Тема 07.9. 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. | |
| Тема 07.10. 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. | 18 |
| Тема07.11. 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. | 12 |
| Тема07.12 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 07.13 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. | 18 |
| | Всего часов | 144 |
| ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной | | |

| | | |
|---|--|----|
| продукции | | |
| Тема 01.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд | Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; | 6 |
| Тема 01.2. 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 |
| Тема 01.3. Подготовка мяса | Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; | 6 |
| Тема 01.4. 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 |
| Тема 01.5. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени | Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; | 6 |
| Тема 01.6. 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 | | |
| Тема 02.1. 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 |
| Тема 02.2. 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 |
| Тема 02.3. 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 |
| Тема 02.4. 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 | 12 |

| | | |
|--|---|----|
| | контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд. | |
| | Всего часов | 36 |
| ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | |
| Тема 03.1. Технология приготовления сложных супов | - осуществлять приготовление и сервировку сложной горячих супов, - осуществлять контроль безопасности сырья и готовой сложной горячей кулинарной продукции. | 12 |
| Тема 03.2. 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 |
| Тема 03.3. 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 |
| Тема 03.4. 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 |
| Тема 03.5.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 |
| ПМ04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных | | |

| | | |
|--|---|----|
| хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |
| Тема 04.1. 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 |
| Тема 04.2. Организация и проведение приготовления помады, глазури, кандида, 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 |
| Тема 04.4. 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 |
| Тема 04.5 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 |
| Тема 04.6. 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 |
| Тема 04.7. 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. | |
| Тема 04.8 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 |
| ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | |
| Тема 05.1. 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 |
| Тема 05.2. 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 |
| ПМ 06 Организация работы структурного подразделения | . | |
| Тема 06. 1. Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов | <p>Разработка производственной программы овощного цеха, обработка зелени</p> <p>Расчет количество 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 СанПиН, 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 рыбного цеха, 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 СанПиН, 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 мясо-рыбного цеха, 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 СанПиН, 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 птице-гольевого цеха, 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 СанПиН, 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>Тема 06 .2. Разработка производственной программы доготовочных цехов</p> | <p>Составление программы горячего цеха (супового и соусного отделения), 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 СанПиН, 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 требование-накладной для получения продуктов из кладовой. | |
| | <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 |
| Тема 06. 3. Разработка производственной программы специализированных цехов | <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 |
| | <p>Назначение кулинарных цехов, специализированных, универсальных, технологические линии цехов. Организация и условия труда в цехах: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав</p> | 6 |

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

| | | |
|---|--|-----|
| деятельности предприятия общественного питания. | обращения. Расчет рентабельности структурного подразделения. продукции | |
| | 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.: одоб. 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи 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.

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

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

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

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

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