**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ИНДУСТРИАЛЬНО – ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:  Директор ТОГБПОУ  «Индустриально- промышленный техникум»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

по специальности

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

(код и наименование специальности)

Рассмотрено на заседании методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Зайцева

Рассказово 2018г

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального

государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация- разработчик:

ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Разработчики: Третьякова О.Е. мастер производственного обучения ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Работодатель: МУП «Школьник» директор В.А.Чистякова.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Паспорт программы производственной практики |  |
| 2 | Результаты освоения программы производственной практики |  |
| 3 | Тематический план и содержание производственной практики |  |
| 4 | Условия реализации программы производственной практики |  |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики |  |
| 6 | Приложения |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания**

в части освоения квалификации: **технолог общественного питания**

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ01- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ02- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ03 - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ04-Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ05- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ06- Организация работы структурного подразделения.

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Рабочая программа производственной практики может быть использована дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1. Цели и задачи производственной практики:

* формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;
* выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| **ВПД** | **Требования к умениям (практическому опыту)** |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | разрабатывает ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  организовывает технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  подготавливает мясо, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  контролирует качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | разрабатывает ассортимент сложных холодных блюд и соусов;  рассчитывает массы сырья и полуфабрикатов для приготавливает сложные холодные блюда и соусы;  проверяет качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  организовывает технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  приготавливает сложные холодные блюда и соусы, использует различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервирует и оформляет канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформляет сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;  декорирует блюда сложными холодными соусами;  контролирует качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов; |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | разрабатывает ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  организует технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  приготавливает сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервирует и оформляет сложную горячую кулинарную продукцию;  контролирует безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции; |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | разрабатывает ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  организует технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  приготавливает сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использует различные технологии, оборудование и инвентарь;  оформляет и отделывает сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;  контролирует качество и безопасность готовой продукции;  организует рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;  изготавливает различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформляет кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | рассчитывает массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  приготавливает сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  приготавливает отделочные виды теста для сложных холодных десертов;  оформляет и отделывает сложные холодные и горячие десерты;  контролирует качество и безопасность готовой продукции |
| Организация работы структурного подразделения | планирует работу структурного подразделения (бригады);  оценивает эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);  принимают управленческие решения |

1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего – 648 часов,

в том числе: в рамках освоения

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» – 72часа,

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 72 часа,

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» – 144 часа,

ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» – 108 часов,

ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» – 108часов,

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» – 144 часа,

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики

является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

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

- Организация работы структурного подразделения.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Приготовлять полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Приготовлять полуфабрикаты из рыбы для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции и приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1. | Организовывать приготовление канапе. Приготовлять канапе. |
| ПК 2.2. | Организовывать приготовление и приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать приготовление и приготовлять сложные холодные соусов. |
| ПК 3.1. | Организовывать приготовление и приготовлять сложные супы. |
| ПК 3.2. | Организовывать приготовление и приготовлять сложные горячие соусы. |
| ПК 3.3. | Организовывать приготовление и приготовлять сложные блюда из овощей, грибов и сыра |
| ПК 3.4. | Организовывать приготовление и приготовлять сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы |
| ПК 4.1. | Организовывать приготовление и приготовлять сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб. |
| ПК 4.2. | Организовывать приготовление и приготовлять сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты. |
| ПК 4.3. | Организовывать приготовление и приготовлять мелкоштучные кондитерские изделия. |
| ПК 4.4. | Организовывать приготовление и приготовлять сложных отделочные полуфабрикаты, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1. | Организовывать приготовление и приготовлять сложные холодные десерты. |
| ПК 5.2. | Организовывать приготовление и приготовлять сложные горячие десерты. |
| 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 |

1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СО ДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. Тематический план производственной практики

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ПК | Код и наименование профессиональных модулей | Количество часов по ПМ | Виды работ | Наименование тем учебной (производственной) практики | Количество часов по темам |
| ПК 1.1-1.3 | ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» | ПП.01 – 72 часа | Ознакомление с организацией технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, организация овощного, мясного, рыбного цехов, рабо­чих мест, техническим оснащением технологических операций, безопасным использованием технологического оборудова­ния и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи. Ознакомление с Нормативными и технологическими документами. Контроль качества продукции заготовочных цехов. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей мяса, рыбы, птицы. | Организация про­цесса приготовления полуфаб­рикатов для сложной кулинар­ной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из овощей.  Организация процесса приготовления и приготовление по­луфабрикатов для сложной ку­линарной продукции из рыбы.  Организация процесса приготовления и приготовление полу­фабрикатов для сложной кули­нарной продукции из мяса.  Организация процесса приготовления и приготовление полу­фабрикатов для сложной кули­нарной продукции из птицы.  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. | 12  20  24  12  4 |
| ПК 2.1-2.3 | ПМ02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. | ПП.02-72часа. | Организация работы холодного цеха. Оборудование и инвентарь холодного цеха. Правила техники безопасности работы в холодном цехе. Санитарно- гигиенические требования в холодном цехе.Нормативными и технологическими документами. Контроль качества продукции холодного цеха.  Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного, пресного, заварного теста для приготовления канапе. Приготовление канапе с гастрономическими рыбными и мясными изделиями, овощами., сыром, фруктами.  Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к канапе, лёгких и сложных холодных закусок;  Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении канапе  Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи канапе.  Помидоры, фаршированные яйцом и луком. Рулетики из баклажан.. Тюльпаны из помидоров. Салат слоеный «Магдалена», салат «Беседка». Оформление и подача холодных закусок из овощей с учетом требований безопасности. Условия хранения.  Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам  Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.  Салат коктейль рыбный. Щука фаршированная. Рыба заливная. Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам  Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.  Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.  Салат с кальмарами и яблоками. Салат из креветок с рисом. Закуска с креветками. Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам  Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.  Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.  Салат–коктейль с ветчиной и сыром. Рулетики из витчины. Буженина. Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам  Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.  Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.  Ростбиф с гарниром. Рулет из телятины. Телятина заливная. Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам  Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.  Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.  Паштет по-страсбургски. Паштет из зайца. Фаршированная курица. . Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам  Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.  Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.  Заливной язык. Студень говяжий. Рулет из говяжьей печени. Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам  Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.  Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.  Яйца, фаршированные сельдью. Яйца, фаршированные грибами. Пикантная закуска из брынзы. Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам  Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.  Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.  Соус-майонез с хреном, соус-майонез с корнишонами (Тар-тар), соус-хрен, заправка  горчичная, соус-майонез желе, соус Бажа, желе мясное, желе рыбное.  Ассортимент холодных закусок из овощей и сыра. Подбор температурного режима при отпуске холодных закусок из овощей и сыра, отпуск и правила подачи, требования к качеству | Организация работы в холод­ном цехе по приготовлению, оформ­лению и реализации сложной холод­ной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление канапе,  холодных закусок из овощей.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из рыбы, сложных холодных закусок из морепродуктов  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из мяса свинины, говядины и баранины,  из птицы, дичи, из субпродуктов  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из грибов, яиц, сыра, приготовления сложных холодных соусов и заправок для салатов.  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 12  12  12  24  8  4 |
| ПК 3.1-3.4 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | ПП.03 – 144часа. | Знакомство с организацией работы горячего цеха**.** Оборудование и инвентарь горячего цеха. Правила техники безопасности работы в горячем цехе. Санитарно- гигиенические требования в горячем цехе. Нормативные и технологические документы. Контроль качества продукции горячего цеха  приготовления супов – пюре  приготовления солянок  приготовления прозрачных супов. Приготовление гарниров к прозрачным супам.  приготовления национальных супов**.** Приготовление сложных национальных супов: консоме, супа-гуляша, супа лукового, шурпы, лагмана и гарниров к ним.  приготовления коричневого соуса (соус «Эспаньол»). «Быстрые» соусы на основе мясного сочка.  приготовления белого основного соуса на бульоне («Велюте»).  приготовления соуса «Бешамель» и его производных  Соус из цветной капусты и грибами. Требования к качеству овощных соусов.  приготовления соусы на основе фруктов и ягод.  приготовления сложной горячей кулинарной продукции из отварных и жареных овощей.  приготовления сложной горячей кулинарной продукции из тушёных и запеченных овощей  приготовления сложной горячей кулинарной продукции из протёртых овощных масс.  приготовления сложных горячих блюд из грибов и сыра  приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.  приготовление отваренных морепродуктов.  приготовления блюд из жареной рыбы и морепродуктов.  приготовления блюд из рубленой рыбы  приготовления блюд из отварного и припущенного мяса.  приготовления блюд из мяса, жаренного крупными, порционным и мелким кусками.  приготовления блюд из мяса кур, кролика.  приготовления запеченных блюд из мяса кур. | Ознакомление с организацией работы горячего цеха.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов  Организация процесса приготовления и приготовление сложных соусов.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра  Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и птицы.  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 6  30  20  20  36  30  2 |
| ПК 4.1-4.3 | ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» | ПП.04.  108 часов | Организация работы мучного и кондитерского цеха. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных мучных и кондитерских изделий. Оборудование и инвентарь мучного и кондитерского цеха. Правила техники безопасности работы в мучном и кондитерском цехе. Санитарно- гигиенические требования в мучном и кондитерском цехе. Контроль качества продукции мучного и кондитерского цеха.  Организация процесса приготовления и приготовление кремов, муссов, желе, начинок, помадок, глазури, карамели марципана, мастики др, отделочных полуфабрикатов.  Организация процесса приготовления и приготовление бисквитного полуфабриката, приготовление изделий из бисквитного полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление песочного полуфабриката, приготовление изделий из песочного полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление воздушного полуфабриката, приготовление изделий из воздушного полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление блинчатого полуфабриката, приготовление изделий из блинчатого полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление вафельного полуфабриката, приготовление изделий из вафельного полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление заварного полуфабриката, приготовление изделий из заварного полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление миндального полуфабриката, приготовление изделий из миндального полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление пряничного полуфабриката, приготовление изделий из пряничного полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление крошкового полуфабриката, приготовление изделий из крошкового полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление слоеного полуфабриката, приготовление изделий из слоеного полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката из сахарного и тюлипного теста, приготовление изделий из сахарного и тюлипного полуфабриката.  Организация процесса приготовления и приготовление Приготовление, монтаж, отделка праздничных тортов. | Ознакомление с организацией работы мучного и кондитерского цеха. Знакомство с ассортиментом мучного и кондитерского цеха.  Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов.  Организация процесса приготовления и приготовление оформление сложных сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба.  Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов и изделий из них.  Организация процесса приготовления и приготовление приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.  Организация процесса приготовления и приготовление приготовления праздничных тортов.    Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 6  18  18  17  17  30  2 |
| ПК 5.1-5.4 | «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» | ПП. 05 – 108 часов | Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оборудование и инвентарь для организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов. Контроль качествасложных холодных и горячих десертов. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет продуктов для приготовления десертов. Получать сырье от поставщиков со склада для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Оформление и декорирование сложных десертов. Составление технологических карт на десерты и технико-технологических карт на новые десерты. Контроль безопасности приготовления, хранения и подачи сложных десертов. | Ознакомление с организацией рабочих мест для приготовления сложных холодных и горячих десертов, ассортиментом выпускаемой продукции, нормативной документацией.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 6  40  40  22 |
| ПК 6.1-6.4 | ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» | ПП.06 – 144 часа | Ознакомление с предприятием: его организационно-правовые формы, тип предприятия, его класс. Место расположение предприятия. Режим работы предприятия и контингент питающихся. Материально техническая база. Организация снабжения предприятия, хранения сырья и покупных товаров, вспомогательных служб, контроля производства и качества продукции.  Произвести расчет количества  питающихся на основании таблицы  загрузки торгового зала.  Произвести расчет общего количества  блюд в соответствии с расчетом общего количества питающихся.  Произвести расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработки сырья.  Произвести расчет количества сырья по плану-меню.  Составить плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд.  Дать характеристику организации производства в производственных цехах, рабочих мест, оборудования, инвентаря, организации труда. Составить производственную программу для производственных цехов.  Составить схему организации  технологических процессов в производственных  цехах предприятия.  Составить графики выхода на работу и  заполнить табеля учета рабочего времени  для работников цехов.  Провести органолептическую оценку  качества готовых блюд и кулинарных  изделий.  Заполнить бракеражный журнала по  результатам органолептического  контроля:  - первых блюд;  - вторых блюд и гарниров;  - холодных блюд и закусок;  - напитков и десертов;  - мучных кондитерских изделий.  Проведение анализа качества ведения и  оформления журналов регистрации  инструктажей по охране труда.  Участие в составлении организационной и  распорядительной документации.  Участие в составлении калькуляции  свободных розничных цен на холодные  закуски, первые блюда, соусы, вторые  блюда, напитки, сладкие блюда,  кондитерские изделия. | Ознакомление с предприятием.  Планировании основных показателей производства.  Планирование выполнения работ исполнителями.  Организация работы трудового коллектива.  Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.  Ведение утвержденной отчетно – учетной документации  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 38  40  20  10  5  15  16 |
| Всего | | 648 часов |  |  |  |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦ**ИИ** РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов; оснащенных рабочих мест или мастерских, на базе работодателя. .Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, доска, плакаты, таблицы и прочее.

Оборудование рабочих мест: весоизмерительное оборудование, электрическая плита, электросковорода, холодильник; инструменты, инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда для сервировки, столовые приборы.

* 1. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: производственная.

Производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

2.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения(практический опыт) в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики,  дневник обучающегося,  устный опрос; |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| Организация работы структурного подразделения |

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

I. Учебники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2015.
2. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова., Л.И. Федорченко., Производственное обучение профессии повар в 4 частях. ЧАСТЬ 1, Механическая кулинарная обработка продуктов. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
3. Н.И.Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебник для НПО, 4 издание, изд центр Академия 2010, 288 с.
5. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – 3 издание учебное пособие, 2014.
6. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы. Учебник для НПО, 3 издание, изд центр Академия 2010, 208 с.
7. Т.А.Качурина., Контрольные материалы по профессии «повар». Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 176 с.
8. В.П. Андросов , Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова, Производственное обучение профессии повар в 4 частях. часть 3, Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда. . Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
9. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
10. И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. М., Издательский центр «Академия»., 2015г., 384 стр.
11. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е. Еськова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.1 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 208 с.
12. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.2 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 192 с.
13. Радченко А.Н. Организация работы производства предприятий общественного питания: учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2012. -208 с.
14. С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкина, Организация работы структуры подразделения предприятий общественного питания. М., «Академия» 2015., 320 с.
15. И.И.Потапова, Калькуляция и учет, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2010, 160

II. Справочники:

1. Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2005 года.

1. Н.Э. Харченко., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
2. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В2. Т2: Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. М.: изд центр Академия 2008. 336с.

III. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.say7.info/cook/kitchen/47-Pervyie-bljuda/> - Что приготовить

2. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня

3. http://www.food-industru.ru/процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок

4. http://www.novostioede.ru/Требования санитарных правил для предприятий общественного питания  
5. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня

6. http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html 7 Кулинарные секреты

**7.** http://www.secreti.info/index6-11.html 8 Лучшие кулинарные советы

8. http://www.kulina.ru 9. http://www.gastronom.ru 10. http://www.say7.info 11. http://www.vkusnyblog.ru 12. http://allrecipes.ru

<http://foodis.ru/article/blanki-dokumentov-v-obshchepite> - бланки для общепита.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предпрятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.

Н.А. Анфимова, Кулинария, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2011, 400 С.

С.Н.Козлова., Кулинарная характеристика блюд. 4 издание, изд центр Академия 2011, 192 С.

З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 256 с.

С.Ю. Малыгина Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2 издание, изд центр Академия 2015, 320 с.