Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Документ подписан электронной подписью
Сертификат:
0c64ef5134c518ed38e4958fe5048fedc6cba142
Владелец: Шилов Рудольф Геннадьевич
Должность: директор
Действителен с 24.10.2022 по 17.01.2024

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа производственной практики по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 6

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 8

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 12

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) 20

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее -ООП).

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи производственной практики.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе производственной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке

качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и

редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований

к безопасности готовой продукции

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения

традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них

полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья,

приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

Всего 3 недели, 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке

	с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	**Код**	**Наименование результатов практики**
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)**	**Сроки проведения**
ПК 1.1. - ПК 1.4.	ПМ 01	108	2 курс, 3 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Количество часов (недель)**

1	2	3	5
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Ознакомление с предприятием.	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы н а данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	6
	Обработка, подготовка редких видов овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка соответствия количества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка редких видов овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	20
	Обработка, подготовка редких видов рыб и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из редких видов рыб для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка редких видов рыб: семейства лососевых, карповых, окуневых, тресковых, камбаловых, скумбриевых, тунцовых, щуковых, сомовых и др.. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фаршированния рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных курсков рыбы, рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо. Приготовление полуфабрикатов из из редких видов рыб для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных редких видов рыб и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов. Методы обеспечения сохранности обработанной рыбы и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из нее.	20
	Обработка мяса и мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья: свинины, говядины, баранины, кроликов, мяса диких животных для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование,	35

		панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	Обработка домашней птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленной из домашней птицы и пернатой дичи и полуфабрикатов из данного сырья. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки и приготовления полуфабрикатов. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	25
	Промежуточная аттестация по УП01 и ПП01 – дифференцированный зачет		2

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- Программа производственной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Производственная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность производственной практики 2 недели.

Производственная практика организовывается заведующим структурного подразделения по учебно-производственной работе, который:

- согласовывает программы практики по специальностям образовательного учреждения;

- контролирует процесс с организациями на проведение практики;
- заключает договора с организациями на проведение практики;
-осуществляет планирование всех видов и этапов практики с учетом договоров с организациями;

Закрепление баз практик осуществляется на основе прямых связей договоров с организациями независимо от их организационно- правовых форм и форм собственности.
Ответственный по практике осуществляет подбор руководителей практики от образовательного учреждения на все виды практик, координирует и контролирует их работу.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики осуществляется на базе организаций питания.

Для реализации производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения: кухня организации питания, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с.

Дополнительные источники:

Печатные издания:

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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
6. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
7. http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от техникума и организации.

Руководитель практики от техникума обеспечивает студентов программами (планами), в которых указывается: вид практики, её разделы, темы, сроки проведения и основное содержание практики с учетом специализации; при необходимости осуществляет консультации в период практики, прием дневников (отчетов) от студентов и своевременную их проверку с рецензированием и оценкой; осуществляет контроль за правильным использованием студентов в период практики. Общий контроль за ходом практики осуществляет заведующий структурным подразделением, а также преподаватели специальных дисциплин.

Требования к руководителю практики от организации:

Руководитель практики от предприятия несет личную ответственность за проведение практики, организует практику в соответствии с учебной программой (плана), предоставляет студентам рабочие места практики, обеспечивающие наибольшую эффективность ее прохождения; организует до начала практики изучение студентами правил и норм труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты; осуществляет выполнение графика прохождения практики по структурным подразделениям предприятия; предоставляет возможность студентам пользоваться литературой и другой документацией, необходимой для выполнения практических заданий, сбор материала для курсового проектирования; обеспечивает соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленного в данном образовательном учреждении; заботится об условиях труда и быта студентов; обеспечивает студентов приборами, инструментами и другими материалами.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам производственной практики предоставляются следующие документы:

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; задание на практику) (Приложение 1):
- отчет по практике, утверждаемый руководителем организации (Приложение 2);
- приложения к дневнику практики (выполненные производственные задания (Приложение 3)

Для защиты отчета по производственной практике к дневнику практики предоставляется презентация (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы,

наглядные образцы изделий) подтверждающая практический опыт, полученный на практике.

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

По завершению модуля обучающийся проходит квалификационные испытания (практическое задание), которые входят в экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для проведения экзамена квалификационного формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом. Результаты сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю - освоен/не освоен ВД.

Код и формулировка компетенции	**Показатели освоения компетенции**
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения **Умения:** - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

	- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения **Знания:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методы контроля качества сырья, продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения - чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Практический опыт в:** - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья **Умения:** - оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы,

	замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов **Знания:** - методы обработки экзотических и редких видов сырья; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; - способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Практический опыт в:** - организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности **Умения:** - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований

	заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; - проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; - контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; - контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения **Знания:** - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; - современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки **Умения:** - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции

	сырья, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры **Знания:** - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять

	результаты поиска
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

Зачет по производственной практике проходит в форме открытой защиты отчетов, проведенной в установленном порядке в сроки, предусмотренные учебным планом.

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. По результатам защиты отчета выставляется оценка (дифференцированный зачет). Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Руководитель выставляет оценку в зачетную ведомость с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;
- содержания и качества оформления отчета по практике, качества доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.
- характеристики на обучающегося и оценки прохождения обучающимся практики, выставленной руководителем практики от предприятия;
- личными наблюдениями за работой обучающихся на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность.)

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Обучающемуся, не выполнившему программу практики, продлевается срок ее прохождения. Если программа не выполнена по вине принимающей стороны, обучающийся направляется в другую организацию для довыполнения программы.

Оценка **«отлично»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил всю программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает глубокое и всестороннее знание по организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документацией.

Оценка **«хорошо»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся в основном выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения некоторых профессиональных задач. Ориентируется в большей части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся не выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает недостаточные знания по организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на предприятии общественного

питания. Не умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Слабо ориентируется в части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку при защите отчета, могут быть направлены на практику повторно с целью ликвидации образовавшейся академической задолженности.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по производственной практике
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

сложного ассортимента»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____ _____

Форма обучения- __очная__ _____

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума
_____, преподаватель спец. дисциплин
_____

Ф.И.О. руководителя производственной практики от техникума

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение производственной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся производственной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник производственной практики;
- отчет по прохождению производственной практики (задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен.

Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 1.1	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы н а данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	6		
	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Проверка соответствия количества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка редких видов овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	20		
		Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из редких видов рыб для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка редких видов рыб: семейства лососевых, карповых, окуневых, тресковых, камбаловых, скумбриевых, тунцовых, щуковых, сомовых и др.. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фаршированния рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных курсков рыбы, рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо. Приготовление полуфабрикатов из из редких видов рыб для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных редких видов рыб и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов. Методы обеспечения сохранности обработанной рыбы и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из нее.	20		
		Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. Методы обработки и подготовки мяса и мясного сырья:	35		

		свинины, говядины, баранины, кроликов, мяса диких животных для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фаршировании, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
		Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленной из домашней птицы и пернатой дичи и полуфабрикатов из данного сырья. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки и приготовления полуфабрикатов. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	25		
		Промежуточная аттестация по УП01 и ПП01 – дифференцированный зачет	2		
		ИТОГО по плану:	**72**		

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____

(должность) (подпись)

дата

М. П.

Заведующий структурным подразделением

_____ _____ Е.А.Вахрушева

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Дата «__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики ____производственная_____
2.Форма обучения _____ очная _____
3.ФИО обучающегося_____
4. Курс _____, группа_____
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций
7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	Виды работ	Качество выполнения
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____

(должность) (подпись)

дата

М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева

Дата

М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время производственной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих и профессиональных компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____

Общая оценка по производственной практике
_____

Руководитель производственной практики от учреждения
_____ _____ _____
(должность) (подпись)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ 01«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20___

ПРИЛОЖЕНИЕ

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

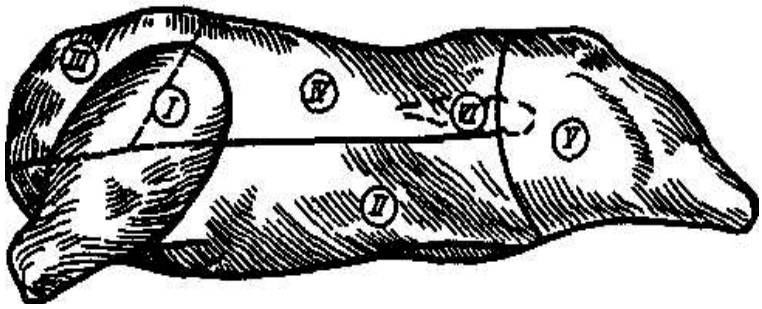
1	Наименование предприятия	_____
2	Юридический адрес предприятия	_____
3	Фактический адрес предприятия	_____
4	Основные виды деятельности	_____
5	ФИО руководителя предприятия	_____
6	ФИО наставника, должность	_____

ОПИСАНИЕ СТРУКТУРЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Описание структурного подразделения в котором проходила практика	_____
2	Перечень видов работ проводимых на предприятии общественного питания	_____

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

I.Схема разделки туши свинины:



Название частей		Кулинарное использование
1		
2		
3		
4		
5		
6		

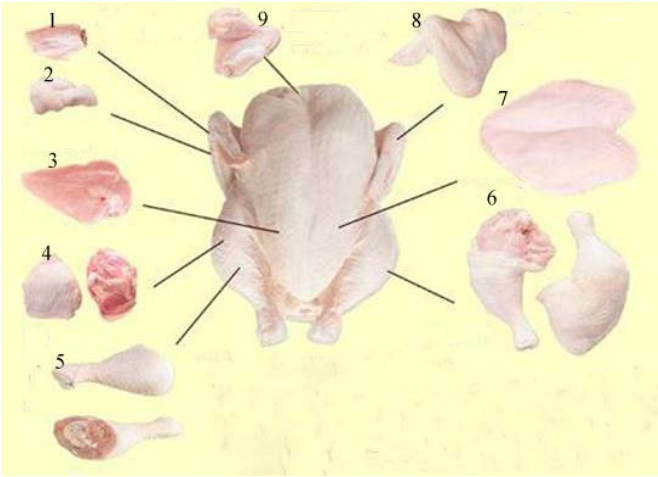
Требование к качеству мяса

Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Запах	

Условия и сроки хранения мяса

_____
_____
_____
_____

II.Схема разделки тушки курицы



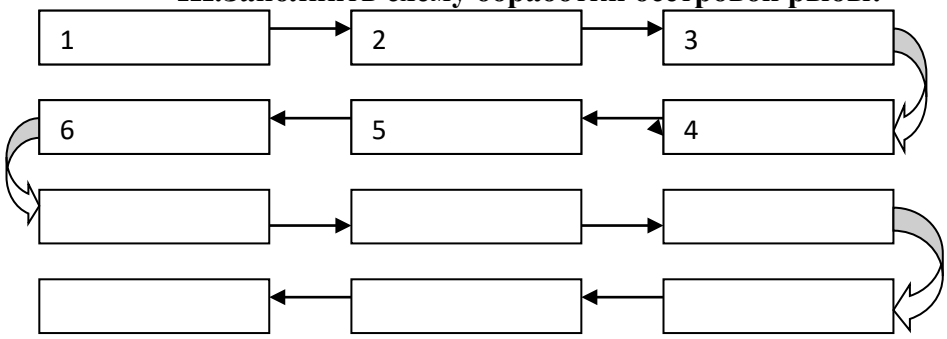
1_____; 2_____; 3_____; 4_____; 5_____;
6_____; 7_____; 8_____; 9_____.

Полуфабрикаты	Сроки хранения	Условия хранения
Тушка		
Порционные		
Мелкокусковые		
Фарш куриный		
Рубленные (в панировке и без нее)		
Субпродукты		

Требование к качеству птицы

Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Вкус	
Запах	

III.Заполнить схему обработки осетровой рыбы:



Вид полуфабриката	Форма полуфабриката	Масса п./ф.Размер	Вид тепловой обработки
Котлеты			
Биточки			
Тефтели			
Рулет			
Зразы			
Тельное			
Фрикадельки			

Требование к качеству рыбе

Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Условия и сроки хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов

_____
_____
_____
_____
_____

IV.Произвести расчет технологической карты на приготовление полуфабриката

А. П\ф из мяса

Технологическая карта № ___

Наименование блюда: _____

По сборнику рецептур: № ____

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:	-		-	

Технологический процесс:

_____
_____
_____
_____

Срок хранения: _____

Температура хранения: _____

Органолептические показатели:

Внешний вид: _____

Вкус, запах: _____

Цвет: _____

Консистенция: _____

Б. п\ф из рыбы

Технологическая карта № ___

Наименование блюда: _____

По сборнику рецептур: № ____

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:	-		-	

Технологический процесс:

_____
_____
_____
_____

Срок хранения: _____

Температура хранения: _____

Органолептические показатели:

Внешний вид: _____

Вкус, запах: _____

Цвет: _____

Консистенция: _____

В. п\ф из птицы или дичи

Технологическая карта № ___

Наименование блюда: _____

По сборнику рецептур: № ____

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:	-		-	

Технологический процесс:

_____

_____

_____

_____

Срок хранения: _____

Температура хранения: _____

Органолептические показатели:

Внешний вид: _____

Вкус, запах: _____

Г. п\ф из овощей или грибов

Технологическая карта № ___

Наименование блюда: _____

По сборнику рецептур: № ____

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:	-		-	

Технологический процесс:

_____

_____

_____

_____

Срок хранения: _____

Температура хранения: _____

Органолептические показатели:

Внешний вид: _____

Вкус, запах: _____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа производственной практики по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 13

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 17

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) 37

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее -ООП).

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи производственной практики.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе производственной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Иметь практический опыт:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке

качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением

спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления,

творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок

на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила

подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

Всего 5 недель, 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

	применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	**Код**	**Наименование результатов практики**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)**	**Сроки проведения**
ПК 2.1. - ПК 2.8.	ПМ 02	180	2 курс, 4 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Количество часов (недель)**
1	**2**	**3**	**5**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимент	Ознакомление с предприятием.	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы н а данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	6
	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для	25

а с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		приготовления отваров, супов и бульонов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление бульонов и отваров (костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление заправочных супов (борщи, щи, солянки, рассольники). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление прозрачных супов (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы происходящие при приготовлении оттяжек, осветления бульонов, прозрачных супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление мучных гарниров (лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки). Правила оформления и отпуска горячих мучных гарниров, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд мучных гарниров для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление супов региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, щей суточных в горшочке под тестом и др). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	

	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов красных и белых на мясном бульоне. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на рыбном бульоне, на грибном бульоне, соуса молочного, соуса сметанного, яично-масляных.	18
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из вареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из вареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из припущенных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из припущенных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из жареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из тушеных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из запечённых овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из запечённых овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд из грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд из грибов, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из грибов для отпуска на вынос, транспортировка	18

	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст). Правила варки каш. Приготовление блюда из каш. Правила оформления и отпуска горячих блюд из круп сложного ассортимента. Упаковка, подготовка горячих блюд из круп для отпуска на вынос, транспортировка. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из бобовых, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из бобовых для отпуска на вынос, транспортировка. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из макаронных изделий, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортировка.	15
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы; жаренные во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жаренного во фритюре и др. Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из сыра для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из творога. Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из творога для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление мучных блюд и мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста,	12

		штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Правила оформления и отпуска горячих мучных блюд и изделий, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих мучных блюд и изделий для отпуска на вынос, транспортировка.	
	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента Приготовление горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбной котлетной массы, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из рыбной котлетной массы для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортировка	24
	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Приготовление отварных и припущенных, жареных, запеченых, горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила	30

		оформления и отпуска отварных и припущенных, жареных, запеченых, горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок отварных и припущенных, жареных, запеченых, из мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из рубленного мяса. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из рубленного мяса с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из рубленного мяса для отпуска на вынос, транспортировка.	
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Приготовление горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запеченой, тушеной птицы и дичи. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запеченой, тушеной птицы и дичи, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запеченой, тушеной птицы и дичи для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из кролика. Правила оформления и отпуска горячих блюд из кролика с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из кролика для отпуска на вынос, транспортировка	24
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд русской национальной кухни	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд русской национальной кухни.	6

		Современные методы приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд русской национальной кухни: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	Промежуточная аттестация по УП02 и ПП02 – дифференцированный зачет		2

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- Программа производственной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Производственная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность производственной практики 5 недель.

Производственная практика организовывается заведующим структурного подразделения по учебно-производственной работе, который:

- согласовывает программы практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс с организациями на проведение практики;
- заключает договора с организациями на проведение практики;
-осуществляет планирование всех видов и этапов практики с учетом договоров с организациями;

Закрепление баз практик осуществляется на основе прямых связей договоров с организациями независимо от их организационно- правовых форм и форм собственности.

Ответственный по практике осуществляет подбор руководителей практики от образовательного учреждения на все виды практик, координирует и контролирует их работу.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики осуществляется на базе организаций питания.

Для реализации производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения: кухня организации питания, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;

- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023.
2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. 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.

8. 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.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от техникума и организации.

Руководитель практики от техникума обеспечивает студентов программами (планами), в которых указывается: вид практики, её разделы, темы, сроки проведения и основное содержание практики с учетом специализации; при необходимости осуществляет консультации в период практики, прием дневников (отчетов) от студентов и своевременную их проверку с рецензированием и оценкой; осуществляет контроль за правильным использованием студентов в период практики. Общий контроль за ходом практики осуществляет заведующий структурным подразделением, а также преподаватели специальных дисциплин.

Требования к руководителю практики от организации:

Руководитель практики от предприятия несет личную ответственность за проведение практики, организует практику в соответствии с учебной программой (плана), предоставляет студентам рабочие места практики, обеспечивающие наибольшую эффективность ее прохождения; организует до начала практики изучение студентами правил и норм труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты; осуществляет выполнение графика прохождения практики по структурным подразделениям предприятия; предоставляет возможность студентам пользоваться литературой и другой документацией, необходимой для выполнения практических заданий, сбор материала для курсового проектирования; обеспечивает соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленного в данном образовательном учреждении; заботится об условиях труда и быта студентов; обеспечивает студентов приборами, инструментами и другими материалами.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам производственной практики предоставляются следующие документы:

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; задание на практику) (Приложение 1):
- отчет по практике, утверждаемый руководителем организации (Приложение 2);
- приложения к дневнику практики (выполненные производственные задания (Приложение 3)

Для защиты отчета по производственной практике к дневнику практики предоставляется презентация (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий) подтверждающая практический опыт, полученный на практике.

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

По завершению модуля обучающийся проходит квалификационные испытания (практическое задание), которые входят в экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для проведения экзамена квалификационного формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и

предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом. Результаты сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю - освоен/не освоен ВД.

Код и формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения **Умения:** - обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, - сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения **Знания:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; -

	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** - организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать

	качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; - организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; - вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; -консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд **Знания:** - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для

	отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; - температура подачи супов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных супов; - требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные

	полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей раз - личных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; - вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; - варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; - температура подачи соусов сложного ассортимента;

	- правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; - требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; - базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного

	ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд **Знания:** - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения

	технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; - базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления

	горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд **Знания:** - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; - базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать

	стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы,

	нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; - базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную

	продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области

	приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; - базовый словарный запас на иностранном языке.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** - разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки. **Умения:** - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для раз - работки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию)

	руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры. **Знания:** - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы

особенностей социального и культурного контекста	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

Зачет по производственной практике проходит в форме открытой защиты отчетов, проведенной в установленном порядке в сроки, предусмотренные учебным планом.

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. По результатам защиты отчета выставляется оценка (дифференцированный зачет). Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Руководитель выставляет оценку в зачетную ведомость с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;
- содержания и качества оформления отчета по практике, качества доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.
- характеристики на обучающегося и оценки прохождения обучающимся практики, выставленной руководителем практики от предприятия;
- личными наблюдениями за работой обучающихся на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность.)

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Обучающемуся, не выполнившему программу практики, продлевается срок ее прохождения. Если программа не выполнена по вине принимающей стороны, обучающийся направляется в другую организацию для довыполнения программы.

Оценка **«отлично»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил всю программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает глубокое и всестороннее знание по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документацией.

Оценка **«хорошо»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся в основном выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения некоторых профессиональных задач. Ориентируется в большей части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся не выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает недостаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Не умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Слабо ориентируется в части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку при

защите отчета, могут быть направлены на практику повторно с целью ликвидации образовавшейся академической задолженности.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по производственной практике
ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____

Форма обучения- __очная__

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума
_____, преподаватель спец. дисциплин
_____

Ф.И.О. руководителя производственной практики от техникума

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение производственной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся производственной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник производственной практики;
- отчет по прохождению производственной практики (задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен.

Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 2.1	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы н а данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	6		
	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.8. .	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления отваров, супов и бульонов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление бульонов и отваров (костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление заправочных супов (борщи, щи, солянки, рассольники). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление прозрачных супов (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы происходящие при приготовлении оттяжек, осветления бульонов, прозрачных супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление мучных гарниров (лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки). Правила оформления и отпуска горячих мучных гарниров, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд мучных гарниров для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление супов-пюре, крем-супов из овощей, круп,	25		

		бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление супов региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, щей суточных в горшочке под тестом и др). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.			
	ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.8.	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов красных и белых на мясном бульоне. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на рыбном бульоне, на грибном бульоне, соуса молочного, соуса сметанного, яично-масляных.	18		
	ПК 2.1. ПК 2.4. ПК 2.8.	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из вареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из вареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из припущенных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из припущенных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из жареных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из жареных овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из тушеных овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из тушеных овощей для отпуска на вынос,	18		
	ПК 2.1.				

	ПК 2.5. ПК 2.8.	транспортировка. Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей. Правила оформления и отпуска горячих блюд из запечённых овощей, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из запечённых овощей для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление блюд из грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд из грибов, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из грибов для отпуска на вынос, транспортировка			
	ПК 2.1. ПК 2.6. ПК 2.8.	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст). Правила варки каш. Приготовление блюда из каш. Правила оформления и отпуска горячих блюд из круп сложного ассортимента. Упаковка, подготовка горячих блюд из круп для отпуска на вынос, транспортировка. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из бобовых, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из бобовых для отпуска на вынос, транспортировка. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из макаронных изделий, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортировка	15		
		Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы; жаренные во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жаренного во фритюре и др. Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из сыра для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из творога. Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из творога для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление мучных блюд и мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов,	12		

	ПК 2.1.	оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Правила оформления и отпуска горячих мучных блюд и изделий, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих мучных блюд и изделий для отпуска на вынос, транспортировка.			
	ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 2.1.	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента Приготовление горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из горячих блюд и закусок: из отварной и припущенной рыбы сложного ассортимента; жареной рыбы сложного ассортимента; запеченой рыбы сложного ассортимента для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбной котлетной массы, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из рыбной котлетной массы для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортировка	24		
	ПК 2.7. ПК 2.8.	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Приготовление отварных и припущенных, жареных, запеченых, горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска отварных и припущенных, жареных, запеченых, горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок отварных и припущенных, жареных, запеченых, из мяса и	30		

	ПК 2.1. ПК 2.8.	субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд и закусок из рубленного мяса. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из рубленного мяса с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из рубленного мяса для отпуска на вынос, транспортировка.			
		Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Приготовление горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запеченой, тушеной птицы и дичи. Правила оформления и отпуска горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запеченой, тушеной птицы и дичи, с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд и закусок из отварной и припущенной, жареной и запеченой, тушеной птицы и дичи для отпуска на вынос, транспортировка. Приготовление горячих блюд из кролика. Правила оформления и отпуска горячих блюд из кролика с учетом типа организации питания, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих блюд из кролика для отпуска на вынос, транспортировка	24		
		Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительнызх приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов используемых для горячих блюд русской национальной кухни. Современные методы приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд русской национальной кухни: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	6		
		Промежуточная аттестация по УП02 и ПП02 – дифференцированный зачет	2		

		ИТОГО по плану:	**180**		

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____

(должность) (подпись)

дата

М. П.

Заведующий структурным подразделением

_____ _____ Е.А.Вахрушева

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Дата «__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики ____производственная_____
2.Форма обучения _____ очная _____
3.ФИО обучающегося_____
4. Курс _____, группа___
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций
7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места с соблюдением с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Приготовление, не продолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____
(должность) (подпись)

дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № __ _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время производственной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих и профессиональных компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____

Общая оценка по производственной практике
_____

Руководитель производственной практики от учреждения
_____ _____ _____
(должность) (подпись)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ 02«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20___

ПРИЛОЖЕНИЕ

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Наименование предприятия	_____
2	Юридический адрес предприятия	_____
3	Фактический адрес предприятия	_____
4	Основные виды деятельности	_____
5	ФИО руководителя предприятия	_____
6	ФИО наставника, должность	_____

ОПИСАНИЕ СТРУКТУРЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Описание структурного подразделения в котором проходила практика	_____
2	Перечень видов работ проводимых на предприятии общественного питания	_____

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

1. Произвести расчет технологической карты на горячее блюдо

Технологическая карта № 1

Наименование блюда_____
Источник рецептуры_____
Номер рецептуры_____

№	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 2 порции		На 5 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход		-		-		-	

Технология приготовления

_____
_____
_____
_____
_____
_____

2. Произвести расчет технико-технологической карты от задания 1:

Технико- технологическая карта

1. **Область применения**

   _____
   _____

2. **Требования к сырью**

   _____
   _____

3. **Рецептура**

   Рецептура блюда «_____»

Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию.	
	брутто	нетто
Выход	-	

4. **Технологический процесс**

_____
_____
_____
_____

5. **Требование к оформлению, подаче, реализации и хранению**

_____
_____
_____

5.1. Органолептические показатели

_____
_____

5.2. Микробиологические показатели

_____
_____

Пищевая и энергетическая ценность

Белки	**Жиры**	**Углеводы**	**Ккал**

3. Заполнить журнал бракеража готовой пищи согласно заданию:

Задание: в образовательном учреждении проводился бракераж второго блюда «Тушенная капуста». Масса выхода составляет 150 грамм. Блюдо уложено в тарелку и полито соусом. Вкус и запах слегка кисловатый и резкий запах уксуса. Цвет светло-коричневый. Консистенция мягкая, сочная, упругая. Форма нарезки разная - разваривавшиеся. Данные занести в таблицу 1.

Таблица 1- **Журнал бракеража готовой пищи**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия	Выход готового изделия (блюда)	Наименование блюда, кулинарного изделия. Выход	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение на отпуск готовых блюд	Подписи членов бракеражной комиссии

4. Решение ситуационных задач:

А. Определить, сколько будет весить готовая запеканка из капусты, если в сыром виде она весит 2 кг.

Б. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 50 порций борща с мясом (говядина II категории) в январе по III колонке Сборника рецептур.

В. Определить количество порций гарнира пюре картофельное, которое можно приготовить из 10 кг картофеля в декабре.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа производственной практики по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 10

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 13

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) 29

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее -ООП).

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи производственной практики.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе производственной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в

соответствии с инструкциями и регламентами

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том

числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением

спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное

использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления,

творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в

т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной

продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок

на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила

подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

Всего 3 недели, 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

	личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	**Код**	**Наименование результатов практики**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)**	**Сроки проведения**
ПК 3.1. - ПК 3.7.	ПМ 03	108	3 курс, 5 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Количество часов (недель)**
1	**2**	**3**	**5**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Ознакомление с предприятием.	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы н а данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	6
	Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Разработка ассортимента холодных соусов и заправок. Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов и заправок. Приготовить соусы на рыбном, мясном бульонах. Декорирование холодных блюд соусами Приготовить соусы на отварах овощных и грибных. Декорирование холодных блюд соусами. Приготовить соусы на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле. Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов. Декорирование холодных блюд соусами Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками. Декорирование холодных блюд соусами. Приготовление заправок: заправка сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия. Декорирование холодных блюд соусами.	16

	Приготовление салатов сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления салатов сложного ассортимента. Использование различных технологий приготовления мясных салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача мясных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат весна, салат из свежих огурцов. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов с использованием рыбы и морепродуктов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Приготовление холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оформление и подача салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной и т.д.. Требование к качеству. Сроки хранения.	26
	Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закрытых бутербродов. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление овощных и грибных закусок: Редька с маслом или сметаной, помидоры, фаршированные	18

		мясным салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью. Требование к качеству. Сроки хранения.	
	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд. Приготовление блюд из рыбы: рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом, сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром, жареная рыба под маринадом, морской гребешок под майонезом. Требование к качеству. Сроки хранения.	18
	Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром, мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий, паштет из печени. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами, холодец из утки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения. Использование различных технологий приготовления мусса из мяса, птицы и субпродуктов Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем. Требование к качеству. Сроки хранения.	18
	Промежуточная аттестация по УП03 и ПП03 – дифференцированный зачет		6

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- Программа производственной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Производственная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность производственной практики 3 недели.

Производственная практика организовывается заведующим структурного подразделения по учебно-производственной работе, который:

- согласовывает программы практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс с организациями на проведение практики;
- заключает договора с организациями на проведение практики;
-осуществляет планирование всех видов и этапов практики с учетом договоров с организациями;

Закрепление баз практик осуществляется на основе прямых связей договоров с организациями независимо от их организационно- правовых форм и форм собственности.

Ответственный по практике осуществляет подбор руководителей практики от образовательного учреждения на все виды практик, координирует и контролирует их работу.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики осуществляется на базе организаций питания.

Для реализации производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения: кухня организации питания, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- пароконвектомат;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- термометр со щупом, универсальный
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:
Основные источники:

1. Славянский, А. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с.

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от техникума и организации.

Руководитель практики от техникума обеспечивает студентов программами (планами), в которых указывается: вид практики, её разделы, темы, сроки проведения и основное содержание практики с учетом специализации; при необходимости осуществляет консультации в период практики, прием дневников (отчетов) от студентов и своевременную их проверку с рецензированием и оценкой; осуществляет контроль за правильным использованием студентов в период практики. Общий контроль за ходом практики осуществляет заведующий структурным подразделением, а также преподаватели специальных дисциплин.

Требования к руководителю практики от организации:

Руководитель практики от предприятия несет личную ответственность за проведение практики, организует практику в соответствии с учебной программой (плана), предоставляет студентам рабочие места практики, обеспечивающие наибольшую эффективность ее прохождения; организует до начала практики изучение студентами правил и норм труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты; осуществляет выполнение графика прохождения практики по структурным подразделениям предприятия; предоставляет возможность студентам пользоваться литературой и другой документацией, необходимой для выполнения практических заданий, сбор материала для курсового проектирования; обеспечивает соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленного в данном

образовательном учреждении; заботится об условиях труда и быта студентов; обеспечивает студентов приборами, инструментами и другими материалами.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам производственной практики предоставляются следующие документы:

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; задание на практику) (Приложение 1):
- отчет по практике, утверждаемый руководителем организации (Приложение 2);
- приложения к дневнику практики (выполненные производственные задания (Приложение 3)

Для защиты отчета по производственной практике к дневнику практики предоставляется презентация (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий) подтверждающая практический опыт, полученный на практике.

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

По завершению модуля обучающийся проходит квалификационные испытания (практическое задание), которые входят в экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для проведения экзамена квалификационного формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом. Результаты сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю - освоен/не освоен ВД.

Код и формулировка компетенции	**Показатели освоения компетенции**
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения **Умения:**

	- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. **Знания:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации непищевых отходов;

	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** -организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; - организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; - вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; - варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - температура подачи холодных соусов, заправок сложного

	ассортимента; - требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; - базовый словарный запас на иностранном языке.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей раз - личных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; - вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; - варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; - температура подачи салатов сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;

	- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; - базовый словарный запас на иностранном языке.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации

	хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; - организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных за кусок; - вести учет реализованных канапе, холодных за кусок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству; - принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров

	для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; - требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; - базовый словарный запас на иностранном языке.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** - организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

	- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд **Знания:** – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного

	производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** - организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

	– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; – обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на

	иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд **Знания:** –ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; –правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; –характеристика региональных видов сырья, продуктов; –нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; –пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; –варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; –варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; –виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; –правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; –температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; –современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; –способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; –способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; –техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; –виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; –методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; –температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; –правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; –требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; –правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

	–правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** - разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки **Умения:** – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры **Знания:** –наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; –новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота), –инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); –современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; –принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

	–правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; –правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; –правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики

деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	перенапряжения
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

Зачет по производственной практике проходит в форме открытой защиты отчетов, проведенной в установленном порядке в сроки, предусмотренные учебным планом.

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. По результатам защиты отчета выставляется оценка (дифференцированный зачет). Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Руководитель выставляет оценку в зачетную ведомость с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;
- содержания и качества оформления отчета по практике, качества доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.
- характеристики на обучающегося и оценки прохождения обучающимся практики, выставленной руководителем практики от предприятия;
- личными наблюдениями за работой обучающихся на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность.)

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Обучающемуся, не выполнившему программу практики, продлевается срок ее прохождения. Если программа не выполнена по вине принимающей стороны, обучающийся направляется в другую организацию для довыполнения программы.

Оценка **«отлично»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил всю программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает глубокое и всестороннее знание по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения

профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документацией.

Оценка **«хорошо»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся в основном выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения некоторых профессиональных задач. Ориентируется в большей части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся не выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает недостаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Не умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Слабо ориентируется в части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку при защите отчета, могут быть направлены на практику повторно с целью ликвидации образовавшейся академической задолженности.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по производственной практике
ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____ _____

Форма обучения- __очная__ _____

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики _____учебная_____ _____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума
_____, преподаватель спец. дисциплин
_____

Ф.И.О. руководителя производственной практики от техникума

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение производственной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся производственной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник производственной практики;
- отчет по прохождению производственной практики (задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

0Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен.

Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 3.1	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	6		
	ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.1 ПК 3.3.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Разработка ассортимента холодных соусов и заправок. Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов и заправок. Приготовить соусы на рыбном, мясном бульонах. Декорирование холодных блюд соусами Приготовить соусы на отварах овощных и грибных. Декорирование холодных блюд соусами. Приготовить соусы на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле. Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов. Декорирование холодных блюд соусами Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками. Декорирование холодных блюд соусами. Приготовление заправок: заправка, сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия. Декорирование холодных блюд соусами.	16		
	ПК 3.1 ПК 3.4.	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления салатов сложного ассортимента. Использование различных технологий приготовления мясных салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача мясных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем,	26		

		фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат весна, салат из свежих огурцов. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление салатов с использованием рыбы и морепродуктов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Приготовление холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оформление и подача салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной и т.д. Требование к качеству. Сроки хранения.			
	ПК 3.1 ПК 3.5.	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закрытых бутербродов. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление овощных и грибных закусок: Редька с маслом или сметаной, помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью. Требование к качеству. Сроки хранения.	18		
		Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд. Приготовление блюд из рыбы: рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом, сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром, жареная рыба под маринадом, морской гребешок под майонезом. Требование к качеству. Сроки хранения.	18		
	ПК 3.1 ПК 3.6.	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром, мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий, паштет из печени. Требование к качеству. Сроки хранения.	18		

	ПК 3.1 ПК 3.7.	Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами, холодец из утки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения. Использование различных технологий приготовления мусса из мяса, птицы и субпродуктов Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем. Требование к качеству. Сроки хранения.			
		Промежуточная аттестация по УП03 и ПП03 – дифференцированный зачет	**6**		
		ИТОГО по плану:	**108**		

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____

(должность) (подпись)

дата

М. П.

Заведующий структурным подразделением

_____ _____ Е.А.Вахрушева

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Дата «__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики ____производственная_____
2.Форма обучения _____ очная _____
3.ФИО обучающегося_____
4. Курс _____, группа_____
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций
7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	Виды работ	Качество выполнения
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для	применять рациональные приемы двигательных	

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять	Приготовление, творческое оформление и	

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____
(должность) (подпись)

дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время производственной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих и профессиональных компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____

Общая оценка по производственной практике
_____

Руководитель производственной практики от учреждения
_____ _____ _____
(должность) (подпись)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20___

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Наименование предприятия	_____
2	Юридический адрес предприятия	_____
3	Фактический адрес предприятия	_____
4	Основные виды деятельности	_____
5	ФИО руководителя предприятия	_____
6	ФИО наставника, должность	_____

ОПИСАНИЕ СТРУКТУРЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Описание структурного подразделения в котором проходила практика	_____
2	Перечень видов работ проводимых на предприятии общественного питания	_____

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

1. Произвести расчет технологической карты на холодное блюдо или закуску

Технологическая карта № 1

Наименование блюда_____
Источник рецептуры_____
Номер рецептуры_____

№	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 2 порции		На 5 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход		-		-		-	

Технология приготовления

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Требование к качеству

Внешний вид	
Консистенция	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Требования к подаче

_____
_____
_____

Условия и сроки хранения

_____
_____
_____

2. Произвести технико-технологическую карту от задания 1:

1. **Область применения.**
   _____
   _____
   _____
2. **Требования к сырью.**
   _____
   _____
   _____
3. **Рецептура.**

3.1. Рецептура блюда «_____»

Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию.	
	брутто	нетто
Выход	-	

4. **Технологический процесс.**

_____
_____
_____
_____
_____
_____

5. **Требование к оформлению, подаче, реализации и хранению**

_____
_____
_____
_____

6. **Показатели качества**

6.1. Органолептические показатели

_____
_____
_____

6.2. Микробиологические показатели

_____

Пищевая и энергетическая ценность

3.Решить ситуационную задачу:

Решение задачи:

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Рыба жареная под маринадом» по рецептуре № 140 в столовой II категории, включая продукты для маринада, из окуня морского.

_____
_____
_____
_____

4. **Составить нормативную документацию требование в кладовую:**

Унифицированная форма N ОП-3

Утверждена
Постановлением Госкомстата России
от 25.12.98 N 132

	Код
Форма по ОКУД	0330503
по ОКПО	
организация	
структурное подразделение	
структурное подразделение "получатель"	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ	Номер документа	Дата составления

Через кого _____
фамилия, имя, отчество

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7

Затребовал заведующий производством _____ _____
подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:
Руководитель организации _____ _____ _____
должность подпись расшифровка подписи

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа производственной практики по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 14

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) 30

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП).

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи производственной практики.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе производственной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с

изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,

формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос

готовую продукцию с учетом требований к безопасности

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты

оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства

при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

Всего 4 недели, 144 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

видов и форм обслуживания	ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)**	**Сроки проведения**
ПК 5.1. - ПК 5.6.	ПМ 01	144	4 курс, 7 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Количество часов (недель)**
1	**2**	**3**	**5**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Ознакомление с предприятием.	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	6
	Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста и изделия из него	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Оформление заявок на продукты, расходные	12

потребителей, видов и форм обслуживания		материалы, необходимые для приготовления дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста, изделий из него. Оформление и отпуск дрожжевого безопарного теста и опарного теста, изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	Приготовление кексов «Майский», «Здоровье», «Весенний», ромовой бабы .	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления кексов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кексов. Приготовление кексов. Оформление и отпуск кексов порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	10
	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Оформление и отпуск дрожжевого слоёного теста и изделий из негопорционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	18
	Приготовление пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Отделка изделий	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные	18

		материалы, необходимые для приготовления пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Приготовление пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Оформление и отпуск пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него. Оформление и отпуск бисквитного и заварного теста и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	16
	Приготовление миндального, слоеного и воздушного теста, изделий из него. Отделка изделий	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него. Приготовление миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него. Оформление и отпуск миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	12

	Приготовление кремов белковых, «Зефир», из сливок. Изготовление украшений из крема. Приготовление глазури, марципановой массы и мастики. Изготовление украшений. Изготовление украшений из шоколада. Приготовление карамели и украшения из нее	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Приготовление кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Оформление и отпуск порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	12
	Приготовление и оформление бисквитных нарезных пирожных. Приготовление и оформление крошковых, песочных пирожных	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления для приготовления бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Приготовление бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Оформление и отпуск бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	12
	Приготовление и оформление отечественных классических и бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, воздушных тортов, а также фирменных тортов	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления отечественных классических и бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, воздушных тортов, а также	24

		фирменных тортов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления для приготовления отечественных классических и бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, воздушных тортов, а также фирменных тортов. Приготовление отечественных классических и бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, воздушных тортов, а также фирменных тортов. Оформление и отпуск отечественных классических и бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, воздушных тортов, а также фирменных тортов порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	Промежуточная аттестация по УП05 и ПП05 – дифференцированный зачет		4
	ИТОГО		**144**

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- Программа производственной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Производственная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность производственной практики 4 недели.

Производственная практика организовывается заведующим структурного подразделения по учебно-производственной работе, который:

- согласовывает программы практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс с организациями на проведение практики;
- заключает договора с организациями на проведение практики;
-осуществляет планирование всех видов и этапов практики с учетом договоров с организациями;

Закрепление баз практик осуществляется на основе прямых связей договоров с организациями независимо от их организационно- правовых форм и форм собственности.

Ответственный по практике осуществляет подбор руководителей практики от образовательного учреждения на все виды практик, координирует и контролирует их работу.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики осуществляется на базе организаций питания.

Для реализации производственной практики предусмотренны следующие специальные помещения: кухня организации питания, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с.
2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва: КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: https://book.ru/book/932606 — Текст: электронный

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
   http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от техникума и организации.

Руководитель практики от техникума обеспечивает студентов программами (планами), в которых указывается: вид практики, её разделы, темы, сроки проведения и основное содержание практики с учетом специализации; при необходимости осуществляет консультации в период практики, прием дневников (отчетов) от студентов и своевременную их проверку с рецензированием и оценкой; осуществляет контроль за правильным использованием студентов в период практики. Общий контроль за ходом практики осуществляет заведующий структурным подразделением, а также преподаватели специальных дисциплин.

Требования к руководителю практики от организации:

Руководитель практики от предприятия несет личную ответственность за проведение практики, организует практику в соответствии с учебной программой (плана), предоставляет студентам рабочие места практики, обеспечивающие наибольшую эффективность ее прохождения; организует до начала практики изучение студентами правил и норм труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты; осуществляет выполнение графика прохождения практики по структурным подразделениям предприятия; предоставляет возможность студентам пользоваться литературой и другой документацией, необходимой для выполнения практических заданий, сбор материала для курсового проектирования; обеспечивает соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленного в данном образовательном учреждении; заботится об условиях труда и быта студентов; обеспечивает студентов приборами, инструментами и другими материалами.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам производственной практики предоставляются следующие документы:

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; задание на практику) (Приложение 1):

- отчет по практике, утверждаемый руководителем организации (Приложение 2);

- приложения к дневнику практики (выполненные производственные задания (Приложение 3)

Для защиты отчета по производственной практике к дневнику практики предоставляется презентация (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий) подтверждающая практический опыт, полученный на практике.

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

По завершению модуля обучающийся проходит квалификационные испытания (практическое задание), которые входят в экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для проведения экзамена квалификационного формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом. Результаты сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю - освоен/не освоен ВД.

Код и формулировка компетенции	**Показатели освоения компетенции**
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности **Умения:** – оценивать наличие ресурсов; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; – оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; – разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

	– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; – контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте **Знания:** – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); – методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; – важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; – способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для	**Практический опыт в:** – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий **Умения:** –оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение до момента использования; –выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; –распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; –контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; –контролировать ротацию продуктов; –оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; –контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); –контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; –контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, –последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; –соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; –изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; –определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; –доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); –соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе

	приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; –выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; –проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; –контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения **Знания:** – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; – температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции **Умения:** – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

	– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;

	– контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); – контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба **Знания:** – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; – температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	**Практический опыт в:** – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции **Умения:**

потребителей, видов и форм обслуживания	– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – доводить тесто до определенной консистенции; – определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник,

	приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; – контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); – контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента **Знания:** – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; – температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,

	прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции **Умения:** – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа

	питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; – контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); – контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, указывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента **Знания:**

	– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; – температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Практический опыт в:** – разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки **Умения:** – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских

	изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры **Знания:** – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи;
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

Зачет по производственной практике проходит в форме открытой защиты отчетов, проведенной в установленном порядке в сроки, предусмотренные учебным планом.

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. По результатам защиты отчета выставляется оценка (дифференцированный зачет). Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Руководитель выставляет оценку в зачетную ведомость с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;
- содержания и качества оформления отчета по практике, качества доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

- характеристики на обучающегося и оценки прохождения обучающимся практики, выставленной руководителем практики от предприятия;
- личными наблюдениями за работой обучающихся на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность.)

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Обучающемуся, не выполнившему программу практики, продлевается срок ее прохождения. Если программа не выполнена по вине принимающей стороны, обучающийся направляется в другую организацию для довыполнения программы.

Оценка **«отлично»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил всю программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает глубокое и всестороннее знание по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документацией.

Оценка **«хорошо»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся в основном выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения некоторых профессиональных задач. Ориентируется в большей части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся не выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает недостаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на

предприятии общественного питания. Не умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Слабо ориентируется в части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку при защите отчета, могут быть направлены на практику повторно с целью ликвидации образовавшейся академической задолженности.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

По производственной практике
ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.

_____курса, группы_____

Форма обучения- __очная__

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики _____учебная_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума
_____, преподаватель спец. дисциплин

Ф.И.О. руководителя производственной практики от техникума

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение производственной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся производственной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник производственной практики;
- отчет по прохождению производственной практики (задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен.

Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 5.1	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы н а данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	6		
	ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.6.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста, изделий из него. Оформление и отпуск дрожжевого безопарного теста и опарного теста, изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	12		
	ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.6.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления кексов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кексов. Приготовление кексов. Оформление и отпуск кексов порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	10		
	ПК 5.1 ПК 5.2.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	18		

	ПК 5.3. ПК 5.6. ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.6.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Оформление и отпуск дрожжевого слоёного теста и изделий из негопорционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.			
		Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Приготовление пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него. Оформление и отпуск пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	18		
	ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.6	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него. Оформление и отпуск бисквитного и заварного теста и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	16		
	ПК 5.1. ПК 5.4. ПК	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него.	12		

	5.6	Приготовление миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него. Оформление и отпуск миндального, слоеного и воздушного теста и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.			
	ПК 5.1. ПК 5.4. ПК 5.6.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Приготовление кремов белковых, «Зефир», из сливок, украшений из крема, глазури, марципановой массы и мастики, украшений из шоколада, карамели и украшения из нее. Оформление и отпуск порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	12		
	ПК 5.1. ПК 5.5. ПК 5.6.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления для приготовления бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Приготовление бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных. Оформление и отпуск бисквитных нарезных пирожных, крошковых, песочных пирожных порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	12		
	ПК 5.1. - ПК 5.6	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления отечественных классических и бисквитных	24		

		тортов, песочных и слоеных тортов, воздушных тортов, а также фирменных тортов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления для приготовления отечественных классических и бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, воздушных тортов, а также фирменных тортов. Приготовление отечественных классических и бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, воздушных тортов, а также фирменных тортов. Оформление и отпуск отечественных классических и бисквитных тортов, песочных и слоеных тортов, воздушных тортов, а также фирменных тортов порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания			
		Промежуточная аттестация по УП01 и ПП01 – дифференцированный зачет	4		
		ИТОГО по плану:	**144**		

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____

(должность) (подпись)

дата

М. П.

Заведующий структурным подразделением

__ _____ _____ Е.А.Вахрушева

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Дата «__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики _____производственная_____
2.Форма обучения _____ очная _____
3.ФИО обучающегося_____
4. Курс _____, группа_____
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций
7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	Виды работ	Качество выполнения
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____
(должность) (подпись)

дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА

обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № __ _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время производственной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих и профессиональных компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____

Общая оценка по производственной практике
_____

Руководитель производственной практики от учреждения
_____ _____ _____
(должность) (подпись)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20___

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Наименование предприятия	_____
2	Юридический адрес предприятия	_____
3	Фактический адрес предприятия	_____
4	Основные виды деятельности	_____
5	ФИО руководителя предприятия	_____
6	ФИО наставника, должность	_____

ОПИСАНИЕ СТРУКТУРЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Описание структурного подразделения в котором проходила практика	_____
2	Перечень видов работ проводимых на предприятии общественного питания	_____

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

1. **Произвести растет технологической карты**

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: Шоколадные пряники с глазурью

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Выход	-		

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

Наименование сырья	**Расход сырья**			
	Брутто 1 пор.	**Нетто 1 пор.**	**Брутто 5 пор.**	**Нетто 5 пор.**

2. **Произвести расчет технико-технологической карты по заданию 1.**

Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

Наименование сырья	**Количество сырья**	**Белки, гр.**	**Жиры, гр.**	**Углеводы, гр.**	**Энергетическая ценность**
Мука пшеничная					
Яйца					
Сахар					
Соль					
Вода					
Разрыхлитель					

Масло сливочное					
Мед					
Сахар ванильный					
Сметана					
Какао-порошок					
Корица					
Итого					
В 100 г продукта					
Потери при тепловой обработке, г					
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке					

3. Составление технологической схемы приготовления блюда ТК №1
4. Описать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия ТК №1
5. Описать оформление и подачу изделия ТК №1
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия ТК №1

Дата и час изготовления блюда	Время снятия	Выход готового изделия	Наименование блюда, кулинарного изделия. Выход	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение на отпуск готовых блюд	Подписи членов бракеражной комиссии

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа производственной практики по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 9

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 12

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) 26

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП).

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи производственной практики.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе производственной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и

горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное

использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления,

творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков

сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе

авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи

холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

Всего 2 недели, 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для

	выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	**Код**	**Наименование результатов практики**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования сырья, материалов для приготовления холодных и горя чих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том

		числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 4.1. - ПК 4.6.	ПМ 04	72	3 курс, 6 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	5
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Ознакомление с предприятием.	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы н а данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	4
	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления холодных десертов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных десертов. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента. Оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	24

	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления горячих десертов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента. Приготовление традиционных сладких блюд русской национальной кухни. Оформление и отпуск горячих десертов сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	18
	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления холодных напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Оформление и отпуск холодных напитков сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	16
	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления горячих напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента. Приготовление традиционных сладких напитков	8

		русской национальной кухни. Оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	
	Промежуточная аттестация по УП04 и ПП04 – дифференцированный зачет		2

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- Программа производственной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Производственная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность производственной практики 2 недели.

Производственная практика организовывается заведующим структурного подразделения по учебно-производственной работе, который:

- согласовывает программы практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс с организациями на проведение практики;
- заключает договора с организациями на проведение практики;
-осуществляет планирование всех видов и этапов практики с учетом договоров с организациями;

Закрепление баз практик осуществляется на основе прямых связей договоров с организациями независимо от их организационно- правовых форм и форм собственности.

Ответственный по практике осуществляет подбор руководителей практики от образовательного учреждения на все виды практик, координирует и контролирует их работу.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики осуществляется на базе организаций питания.

Для реализации производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения: кухня организации питания, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:

1. Славянский, А. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с.
2. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – М.: Кнорус, 2020 – 215 с.
3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
4. и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Синицына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2019 – 304 с.

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от техникума и организации.

Руководитель практики от техникума обеспечивает студентов программами (планами), в которых указывается: вид практики, её разделы, темы, сроки проведения и основное содержание практики с учетом специализации; при необходимости осуществляет консультации в период практики, прием дневников (отчетов) от студентов и своевременную их проверку с рецензированием и оценкой; осуществляет контроль за правильным использованием студентов в период практики. Общий контроль за ходом практики осуществляет заведующий структурным подразделением, а также преподаватели специальных дисциплин.

Требования к руководителю практики от организации:

Руководитель практики от предприятия несет личную ответственность за проведение практики, организует практику в соответствии с учебной программой (плана), предоставляет студентам рабочие места практики, обеспечивающие наибольшую эффективность ее прохождения; организует до начала практики изучение студентами правил и норм труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты; осуществляет выполнение графика прохождения практики по структурным подразделениям предприятия; предоставляет возможность студентам пользоваться литературой и другой документацией, необходимой для выполнения практических заданий, сбор материала для курсового проектирования; обеспечивает соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленного в данном образовательном учреждении; заботится об условиях труда и быта студентов; обеспечивает студентов приборами, инструментами и другими материалами.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам производственной практики предоставляются следующие документы:

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; задание на практику) (Приложение 1):
- отчет по практике, утверждаемый руководителем организации (Приложение 2);
- приложения к дневнику практики (выполненные производственные задания (Приложение 3)

Для защиты отчета по производственной практике к дневнику практики предоставляется презентация (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий) подтверждающая практический опыт, полученный на практике.

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

По завершению модуля обучающийся проходит квалификационные испытания (практическое задание), которые входят в экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для проведения экзамена квалификационного формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом. Результаты сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю - освоен/не освоен ВД.

Код и формулировка компетенции	**Показатели освоения компетенции**
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения **Умения:** – обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих

	мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения **Знания:** – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** –контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; –контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных

	ингредиентов; –сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; –контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; –контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; –изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; –организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; –минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; –обеспечивать безопасность готовой продукции; –определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; –оценивать качество органолептическим способом; –предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; –охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента –организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; –контролировать температуру подачи холодных десертов; –организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; –охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); –рассчитывать стоимость холодных десертов; –вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;

	–поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; –консультировать потребителей; –владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе **Знания:** – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; – температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;

	– правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; – оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;

	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих десертов; – организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих десертов; – вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе **Знания:** – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ас сортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

	– техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; – правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** –контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; –контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; –контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; –изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; –организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

	–минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; –обеспечивать безопасность готовой продукции; –определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; –оценивать качество органолептическим способом; –предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; –охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента –организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; –контролировать температуру подачи холодных напитков; –организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; –охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); –рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; –поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; –консультировать потребителей; –владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе **Знания:** – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; – варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для

	ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; – температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; – правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для

	приготовления горячих напитков; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; – оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих напитков; – организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе **Знания:** – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	– правила выбора, требования к качеству, – принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; – варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; – правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,	**Практический опыт в:** – разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

видов и форм обслуживания	**Умения:** – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры **Знания:** – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи;
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

Зачет по производственной практике проходит в форме открытой защиты отчетов, проведенной в установленном порядке в сроки, предусмотренные учебным планом.

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. По результатам защиты отчета выставляется оценка (дифференцированный зачет). Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Руководитель выставляет оценку в зачетную ведомость с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;
- содержания и качества оформления отчета по практике, качества доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.
- характеристики на обучающегося и оценки прохождения обучающимся практики, выставленной руководителем практики от предприятия;
- личными наблюдениями за работой обучающихся на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность.)

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Обучающемуся, не выполнившему программу практики, продлевается срок ее прохождения. Если программа не выполнена по вине принимающей стороны, обучающийся направляется в другую организацию для довыполнения программы.

Оценка **«отлично»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил всю программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает глубокое и всестороннее знание по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документацией.

Оценка **«хорошо»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся в основном выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения некоторых профессиональных задач. Ориентируется в большей части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся не выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает недостаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Не умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Слабо ориентируется в части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку при защите отчета, могут быть направлены на практику повторно с целью ликвидации образовавшейся академической задолженности.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по производственной практике
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____

Форма обучения- __очная__

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя учебной практики от техникума _____,
преподаватель спец. дисциплин _____

Ф.И.О. руководителя производственной практики от техникума

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение производственной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся производственной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник производственной практики;
- отчет по прохождению производственной практики (задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен.

Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 4.1	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы н а данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	4		
	ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.6.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления холодных десертов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных десертов. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента. Оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	24		
	ПК 4.1 ПК 4.3. ПК 4.6.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления горячих десертов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента. Приготовление традиционных сладких блюд русской национальной кухни. Оформление и отпуск горячих десертов сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	18		
	ПК 4.1 ПК 4.4. ПК	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления холодных напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы,	16		

	4.6.	необходимые для приготовления холодных напитков. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Оформление и отпуск холодных напитков сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания			
	ПК 4.1 ПК 4.5. ПК 4.6.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления горячих напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента. Приготовление традиционных сладких напитков русской национальной кухни. Оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента: порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	8		
		Промежуточная аттестация по УП04 и ПП04 – дифференцированный зачет	2		
		ИТОГО по плану:	**72**		

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____

(должность) (подпись)

дата

М. П.

Заведующий структурным подразделением

_____ _____ Е.А.Вахрушева

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Дата «__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики ____производственная_____
2.Форма обучения _____ очная _____
3.ФИО обучающегося_____
4. Курс _____, группа_____
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций
7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	Виды работ	Качество выполнения
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента	

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____
(должность) (подпись)

дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № __ _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время производственной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих и профессиональных компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____

Общая оценка по производственной практике
_____

Руководитель производственной практики от учреждения
_____ _____ _____
(должность) (подпись)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20___

ПРИЛОЖЕНИЕ

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Наименование предприятия	_____
2	Юридический адрес предприятия	_____
3	Фактический адрес предприятия	_____
4	Основные виды деятельности	_____
5	ФИО руководителя предприятия	_____
6	ФИО наставника, должность	_____

ОПИСАНИЕ СТРУКТУРЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Описание структурного подразделения в котором проходила практика	_____
2	Перечень видов работ проводимых на предприятии общественного питания	_____

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

I. Решение Задач:

1.Определите количество меда натурального при отсутствии сахара потребуется для приготовлении 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1 кг мусса.
2.Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги.
3. Определите, сколько порций яблок с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок.
4. Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 11 л сливок и 0.25 кг желатина.

II. Задание

Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс нежность».
Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс нежность»

Наименование продуктов	**Масса брутто**			**Масса нетто**		
	2 порции, гр	**1 порция, гр**	**7 порций гр**	**2 порции, гр**	**1 порция, гр**	**7 порций гр**
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс нежность». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций. Таблица 2.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
«Мусс нежность **»**

№ операции	**Наименование операции**
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.
4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда
«Мусс нежность»

№ п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	

3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

5. Решить ситуационные задачи:

А. Сколько продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод (вес одной порции 150 г, II колонка Сборника рецептур блюд).

Б. Определить, сколько порций мусса яблочного выходом 100 г можно приготовить из 3,5 кг манной крупы.

В. Сколько продуктов потребуется для приготовления 40 порций суфле ванильного по II колонке Сборника рецептур блюд.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа производственной практики по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 9

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 11

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) 19

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП).

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи производственной практики.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе производственной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт:

разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного

персонала;

осуществления текущего планирования деятельности подчиненного

персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других

категорий работников кухни на рабочем месте

Уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации

питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот

Знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала;

способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

Всего 3 недели, 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

	ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)**	**Сроки проведения**
ПК 6.1. - ПК 6.5.	ПМ 06	108	4 курс, 8 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Количество часов (недель)**
1	**2**	**3**	**5**
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Отраслевые особенности организаций питания	Проведение инструктажа на рабочем месте. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	18

	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению	30
	Организация ресурсного обеспечения деятельности, текущее планирование деятельности подчиненного персонала, а также управление персоналом в организациях питания	Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие)	6
	Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта	18

		движения продуктов и тары на кухне.	
	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	6
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.	12
	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.	Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	12
	Промежуточная аттестация по ПП06 – дифференцированный зачет		6
		ИТОГО	**108**

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- Программа производственной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Производственная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность производственной практики 3 недели.

Производственная практика организовывается заведующим структурного подразделения по учебно-производственной работе, который:

- согласовывает программы практики по специальностям образовательного учреждения;

- контролирует процесс с организациями на проведение практики;
- заключает договора с организациями на проведение практики;
-осуществляет планирование всех видов и этапов практики с учетом договоров с организациями;

Закрепление баз практик осуществляется на основе прямых связей договоров с организациями независимо от их организационно- правовых форм и форм собственности.
Ответственный по практике осуществляет подбор руководителей практики от образовательного учреждения на все виды практик, координирует и контролирует их работу.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация производственной практики в рамках профессионального модуля проходит на предприятиях общественного питания. В качестве баз производственной практики должны быть выбраны предприятия, отвечающие следующим требованиям:
• соответствовать данной специальности и виду практики;
• иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
•располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:
Основные источники:

1. Кибанова, Л. Н., Управление персоналом. : учебное пособие / Л. Н. Кибанова, А. Я. Кибанов. — Москва : КноРус, 2022. — 201 с.

Интернет – ресурсы:

http://www.consultant.ru/ - законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции. Удобный поиск законов, кодексов, приказов и других документов. Не требует регистрации, доступ свободный.

4.5. Требования к руководителю практики: от техникума и организации.

Руководитель практики от техникума обеспечивает студентов программами (планами), в которых указывается: вид практики, её разделы, темы, сроки проведения и основное содержание практики с учетом специализации; при необходимости осуществляет консультации в период практики, прием дневников (отчетов) от студентов и своевременную их проверку с рецензированием и оценкой; осуществляет контроль за правильным использованием студентов в период практики. Общий контроль за ходом практики осуществляет заведующий структурным подразделением, а также преподаватели специальных дисциплин.

Требования к руководителю практики от организации:

Руководитель практики от предприятия несет личную ответственность за проведение практики, организует практику в соответствии с учебной программой (плана), предоставляет студентам рабочие места практики, обеспечивающие наибольшую эффективность ее прохождения; организует до начала практики изучение студентами правил и норм труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты; осуществляет выполнение графика прохождения практики по структурным подразделениям предприятия; предоставляет возможность студентам пользоваться литературой и другой документацией, необходимой для выполнения практических заданий, сбор

материала для курсового проектирования; обеспечивает соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленного в данном образовательном учреждении; заботится об условиях труда и быта студентов; обеспечивает студентов приборами, инструментами и другими материалами.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам производственной практики предоставляются следующие документы:

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; задание на практику) (Приложение 1):
- отчет по практике, утверждаемый руководителем организации (Приложение 2);
- приложения к дневнику практики (выполненные производственные задания (Приложение 3)

Для защиты отчета по производственной практике к дневнику практики предоставляется презентация (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий) подтверждающая практический опыт, полученный на практике.

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

По завершению модуля обучающийся проходит квалификационные испытания (практическое задание), которые входят в экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для проведения экзамена квалификационного формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом. Результаты сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю - освоен/не освоен ВД.

Код и формулировка компетенции	**Показатели освоения компетенции**
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинар ной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,	**Практический опыт в:** – разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; – разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

видов и форм обслуживания	– презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков **Умения:** – анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; – рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; – рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; – предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; – составлять понятные и привлекательные описания блюд; – выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; – анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать – различные способы оптимизации меню **Знания:** –актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; –классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; –взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; –названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; –ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; –основные типы меню, применяемые в настоящее время; –принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; –сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных –напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; –примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; –правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; –методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; –правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; –возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;

	–базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Практический опыт в:** - осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - координации деятельности подчиненного персонала **Умения:** – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – организовывать документооборот **Знания:** –виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; –методы эффективного планирования работы бригады/команды; –методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; –методы эффективной организации работы бригады/команды; –способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; –способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; –личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; –принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; –правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; –нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; –структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; –психологические типы характеров работников
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт в:** – организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; – проведении инвентаризации запасов **Умения:** – взаимодействовать со службой снабжения; – оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; – рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету

	товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; – определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; – контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; – проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов – составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов **Знания:** – требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; – назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; – изменения, происходящие в продуктах при хранении; – сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; – возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); – причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). – способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; – графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; – современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; – порядок списания продуктов (потерь при хранении); – современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт в:** - планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; - организации текущей деятельности персонала **Умения:** – контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; – определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала

	Знания: – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: – санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, – положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; – отраслевые стандарты; – правила внутреннего трудового распорядка ресторана; – правила, нормативы учета рабочего времени персонала; – стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 – классификацию организаций питания; структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – схема, правила проведения производственного контроля; – основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; – формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, – обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; – правила составления графиков выхода на работу
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	**Практический опыт в:** - планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; - инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения **Умения:** – анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; – выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; – координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; – объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов **Знания:** – виды, формы и методы мотивации персонала; – способы и формы инструктирования персонала;

	– формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; – виды инструктажей, их назначение; – роль наставничества в обучении на рабочем месте; – методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; – личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; – правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; – методики обучения в процессе трудовой деятельности; – принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; – законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; – современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
ОК 7 Содействовать сохранению	определять направления ресурсосбережения в

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

Зачет по производственной практике проходит в форме открытой защиты отчетов, проведенной в установленном порядке в сроки, предусмотренные учебным планом.

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. По результатам защиты отчета выставляется оценка (дифференцированный зачет). Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Руководитель выставляет оценку в зачетную ведомость с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;
- содержания и качества оформления отчета по практике, качества доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.
- характеристики на обучающегося и оценки прохождения обучающимся практики, выставленной руководителем практики от предприятия;
- личными наблюдениями за работой обучающихся на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность.)

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Обучающемуся, не выполнившему программу практики, продлевается срок ее прохождения. Если программа не выполнена по вине принимающей стороны, обучающийся направляется в другую организацию для довыполнения программы.

Оценка **«отлично»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил всю программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает глубокое и всестороннее знание по организации и контролю

текущей деятельности подчиненного персонала на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документацией.

Оценка **«хорошо»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся в основном выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения некоторых профессиональных задач. Ориентируется в большей части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся не выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает недостаточные знания по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала на предприятии общественного питания. Не умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Слабо ориентируется в части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку при защите отчета, могут быть направлены на практику повторно с целью ликвидации образовавшейся академической задолженности.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по производственной практике
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____ _____

Форма обучения- __очная__ _____

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя производственной практики от техникума

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение производственной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся производственной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник производственной практики;
- отчет по прохождению производственной практики (задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен.

Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 6.1 ПК 6.2.	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	18		
	ПК 6.3.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	30		

		Продукция общественного питания, реализуемая населению			
		Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие)	6		
	ПК 6.4. ПК 6.5.	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	18		
		Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	6		
		Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	12		
		Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	12		
		Промежуточная аттестация по ПП06 – дифференцированный зачет	6		
		ИТОГО по плану:	**108**		

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____

(должность) (подпись)

дата

М. П.

Заведующий структурным подразделением

_____ _____ Е.А.Вахрушева

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Дата «__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики ____производственная_____
2.Форма обучения _____ очная _____
3.ФИО обучающегося_____
4. Курс _____, группа___
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций
7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК4 работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 8 Использовать средства	применять рациональные приемы	

физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинар ной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____

(должность) (подпись)

дата

М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева

Дата

М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № __ _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время производственной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих и профессиональных компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____
Общая оценка по производственной практике
_____

Руководитель производственной практики от учреждения
_____ _____ _____
(должность) (подпись)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20___

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Наименование предприятия	_____
2	Юридический адрес предприятия	_____
3	Фактический адрес предприятия	_____
4	Основные виды деятельности	_____
5	ФИО руководителя предприятия	_____
6	ФИО наставника, должность	_____

ОПИСАНИЕ СТРУКТУРЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Описание структурного подразделения в котором проходила практика	_____
2	Перечень видов работ, проводимых на предприятии общественного питания	_____

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Задание № 1: Составить схему структуры предприятия (схема расположения цехов).

Задание № 2: Составить схему структуры управления предприятием.

Задание № 3: Составление плана меню с учетом требований ассортиментного перечня блюд и напитков для данного предприятия, разнообразие блюд по дням недели, опроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм;

Задание № 4: Описать порядок оперативного планирования работы структурного подразделения предприятия питания:

- оформить план-меню;
- рассчитать потребность в сырье;
- оформить требование в кладовую;

Задание № 5.

- Проанализировать и разработать график выхода на работу персонала на производстве (заготовочные и доготовочные цеха либо технологические участки производственного процесса).
- Составить табель учета рабочего времени;
- Описать виды графиков на предприятии, их достоинства и недостатки:
- оформить график выхода на работу.

Задание № 6

- оформить накладную на отпуск товара;
- оформить дневной заборный лист
- акт о реализации готовых изделий кухни

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Пекарь

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023г.

Программа производственной практики по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Пекарь» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 14

ПРИЛОЖЕНИЕ (ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) 19

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП).

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цели и задачи производственной практики.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе производственной практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь

Трудовые действия:

- Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции
- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству
- Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции
- Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
- Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
- Замешивание и формовка теста вручную
- Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.

Знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных

полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
- Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
- Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.

Уметь:

Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции

- Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах

- Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения

- Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции

- Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе

- Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря

- Применять приемы смешанной закваски

- Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.

- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе

- Применять различные способы замесов

- Определять дефекты теста

- Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции

- Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

Всего 4 недели, 144 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь	ПК 7.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
	ПК 7.2.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	ПК 7.3.	Формовка хлебобулочных изделий
	ПК 7.4.	Выпечка хлебобулочных изделий
	ПК 7.5.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 7.1. - ПК 7.5.	ПМ 07	144	3 курс, 6 семестр

3.2.Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	5
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь	Ознакомление с предприятием.	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	4
	Приготовление начинок и фаршей для приготовления хлебобулочной продукции	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность	8

		продуктов, для приготовления начинок и фаршей для приготовления хлебобулочной продукции Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления начинок и фаршей для приготовления хлебобулочной продукции. Приготовление начинок и фаршей для приготовления хлебобулочной продукции.	
	Приготовление ржаного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления ржаного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления ржаного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей Приготовление ржаного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей.	12
	Приготовление пшеничного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления пшеничного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пшеничного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него. Приготовление пшеничного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него. Оформление и пшеничного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	12

	Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него.	12
	Приготовление формового хлеба	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления формового хлеба. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления формового хлеба. Приготовление формового хлеба. Оформление и отпуск формового хлеба порционирование, творческое оформление и эстетичная подача.	12
	Приготовление подового хлеба	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления подового хлеба. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления подового хлеба. Приготовление подового хлеба. Оформление и отпуск подового хлеба порционирование, творческое оформление и эстетичная подача.	12

	Приготовление «Бородинского» хлеба, «Карельского» хлеба, «Деревенского» хлеба, «Ароматного» хлеба и т.д.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления «Бородинского» хлеба, «Карельского» хлеба, «Деревенского» хлеба, «Ароматного» хлеба и т.д. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления «Бородинского» хлеба, «Карельского» хлеба, «Деревенского» хлеба, «Ароматного» хлеба и т.д. Приготовление «Бородинского» хлеба, «Карельского» хлеба, «Деревенского» хлеба, «Ароматного» хлеба и т.д. Оформление и отпуск порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	18
	Приготовление и булочных изделий	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления булочных изделий. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления булочных изделий. Приготовление булочных изделий. Оформление и отпуск булочных изделий порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	24
	Приготовление и оформление сдобных изделий и булочной мелочи	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления сдобных изделий и булочной мелочи. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления для приготовления сдобных изделий и булочной мелочи. Приготовление сдобных изделий и булочной мелочи. Оформление и сдобных изделий, и булочной мелочи порционирование, творческое оформление и	24

		эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	Промежуточная аттестация по УП07 и ПП07 – дифференцированный зачет		6
	ИТОГО		**144**

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ПОРЯДОК организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ПОР-01-47-03,
- Программа производственной практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики

Производственная практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность производственной практики 4 недели.

Производственная практика организовывается заведующим структурного подразделения по учебно-производственной работе, который:

- согласовывает программы практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс с организациями на проведение практики;
- заключает договора с организациями на проведение практики;
-осуществляет планирование всех видов и этапов практики с учетом договоров с организациями;

Закрепление баз практик осуществляется на основе прямых связей договоров с организациями независимо от их организационно- правовых форм и форм собственности.

Ответственный по практике осуществляет подбор руководителей практики от образовательного учреждения на все виды практик, координирует и контролирует их работу.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики осуществляется на базе организаций питания.

Для реализации производственной практики предусмотренны следующие специальные помещения: кухня организации питания, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;

- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина.

Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки, нуазетные выемки;
- щипцы универсальные, лопатки;
- тяпка;
- половник;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:
Основные источники

1. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с.
2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва: КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: https://book.ru/book/932606 — Текст: электронный

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от техникума и организации.

Руководитель практики от техникума обеспечивает студентов программами (планами), в которых указывается: вид практики, её разделы, темы, сроки

проведения и основное содержание практики с учетом специализации; при необходимости осуществляет консультации в период практики, прием дневников (отчетов) от студентов и своевременную их проверку с рецензированием и оценкой; осуществляет контроль за правильным использованием студентов в период практики. Общий контроль за ходом практики осуществляет заведующий структурным подразделением, а также преподаватели специальных дисциплин.

Требования к руководителю практики от организации:

Руководитель практики от предприятия несет личную ответственность за проведение практики, организует практику в соответствии с учебной программой (плана), предоставляет студентам рабочие места практики, обеспечивающие наибольшую эффективность ее прохождения; организует до начала практики изучение студентами правил и норм труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты; осуществляет выполнение графика прохождения практики по структурным подразделениям предприятия; предоставляет возможность студентам пользоваться литературой и другой документацией, необходимой для выполнения практических заданий, сбор материала для курсового проектирования; обеспечивает соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленного в данном образовательном учреждении; заботится об условиях труда и быта студентов; обеспечивает студентов приборами, инструментами и другими материалами.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в рамках промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачета. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.

По результатам производственной практики предоставляются следующие документы:

- дневник практики (аттестационный лист; характеристика; задание на практику) (Приложение 1):
- отчет по практике, утверждаемый руководителем организации (Приложение 2);
- приложения к дневнику практики (выполненные производственные задания (Приложение 3)

Для защиты отчета по производственной практике к дневнику практики предоставляется презентация (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий) подтверждающая практический опыт, полученный на практике.

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

По завершению модуля обучающийся проходит квалификационные испытания (практическое задание), которые входят в экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для проведения экзамена квалификационного формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом. Результаты сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю - освоен/не освоен ВД.

Код и формулировка компетенции	**Показатели освоения компетенции**
ПК 7.1 Составлять рецептуры изделий	Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции; – Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; – Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству; – Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции; – Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; – Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
ПК 7.2. Подбирать и подготавливать сырье и исходные материалы для изготовления изделий	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.3. Формовать изделия	Замешивание и формовка теста вручную; Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.
ПК 7.4. Выпекать изделия	Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения; Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Выпечка несдобных хлебобулочных изделий.
ПК 7.5. Презентовать и продавать изделия	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)

Электронный вариант отчета, презентации и приложения к дневнику копируются на диск и прикладываются в печатному варианту отчета по

производственной практике. Все отчетные документы должны быть за подписью руководителя практики от предприятия и заверены печатью предприятия.

Зачет по производственной практике проходит в форме открытой защиты отчетов, проведенной в установленном порядке в сроки, предусмотренные учебным планом.

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. По результатам защиты отчета выставляется оценка (дифференцированный зачет). Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Руководитель выставляет оценку в зачетную ведомость с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;
- содержания и качества оформления отчета по практике, качества доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.
- характеристики на обучающегося и оценки прохождения обучающимся практики, выставленной руководителем практики от предприятия;
- личными наблюдениями за работой обучающихся на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность.)

По итогам практики выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Обучающемуся, не выполнившему программу практики, продлевается срок ее прохождения. Если программа не выполнена по вине принимающей стороны, обучающийся направляется в другую организацию для довыполнения программы.

Оценка **«отлично»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил всю программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает глубокое и всестороннее знание по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документацией.

Оценка **«хорошо»** выставляется в том случае, если обучающийся выполнил программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся в основном выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,

мучных изделий, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Умеет применять теоретические знания для решения некоторых профессиональных задач. Ориентируется в большей части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется в том случае, если обучающийся не выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает недостаточные знания по организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания. Не умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Слабо ориентируется в части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку при защите отчета, могут быть направлены на практику повторно с целью ликвидации образовавшейся академической задолженности.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Приложение

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК
по производственной практике
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20___год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____

Форма обучения- __очная__

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики _____учебная_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя производственной практики от техникума

Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения

Наименование организации, юридический адрес*:
_____
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)
Ознакомлен: _____(_____)
(подпись) Ф.И.О.
Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику «__» _____ 20___ г.
Дата выбытия с места практики «__» _____ 20___ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение производственной практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
7. После прохождения обучающимся производственной практики заведующему структурного подразделения предоставляются следующие документы:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;
- дневник производственной практики;
- отчет по прохождению производственной практики (задание)

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен.

Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Не конфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц _____ 20_____ г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 7.1	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Изучение структуры предприятия. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке, ознакомление с меню, с технологическими картами)	4		
	ПК 7.1 ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления начинок и фаршей для приготовления хлебобулочной продукции Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления начинок и фаршей для приготовления хлебобулочной продукции. Приготовление начинок и фаршей для приготовления хлебобулочной продукции.	8		
	ПК 7.5. ПК 7.1 ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления ржаного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления ржаного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей Приготовление ржаного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей.	12		
		Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления пшеничного теста на опаре, на закваске, на	12		

	7.5. ПК 7.1 ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК	сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пшеничного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него. Приготовление пшеничного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него. Оформление и пшеничного теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.			
	7.5. ПК 7.1 ПК 7.2. ПК 7.3. ПК	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей и изделий из него.	12		
	7.4. ПК 7.5. ПК 7.1 ПК	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления формового хлеба. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления формового хлеба. Приготовление формового хлеба. Оформление и отпуск формового хлеба порционирование, творческое оформление и эстетичная подача.	12		
	7.2. ПК	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	12		

	7.3. ПК 7.4. ПК 7.5.	соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления подового хлеба Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления подового хлеба. Приготовление подового хлеба. Оформление и отпуск подового хлеба порционирование, творческое оформление и эстетичная подача.			
	ПК 7.1 ПК 7.2. ПК 7.3.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления «Бородинского» хлеба, «Карельского» хлеба, «Деревенского» хлеба, «Ароматного» хлеба и т.д. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления «Бородинского» хлеба, «Карельского» хлеба, «Деревенского» хлеба, «Ароматного» хлеба и т.д. Приготовление «Бородинского» хлеба, «Карельского» хлеба, «Деревенского» хлеба, «Ароматного» хлеба и т.д. Оформление и отпуск порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	18		
	ПК 7.4. ПК 7.5.	Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления булочных изделий Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления булочных изделий. Приготовление булочных изделий. Оформление и отпуск булочных изделий порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	24		
		Организация и проведение подготовки рабочего места, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, для приготовления сдобных изделий и булочной мелочи Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления для приготовления сдобных изделий и булочной мелочи.	24		

		Приготовление сдобных изделий и булочной мелочи. Оформление и сдобных изделий, и булочной мелочи порционирование, творческое оформление и эстетичная подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.			
		Промежуточная аттестация по УП01 и ПП01 – дифференцированный зачет	6		
		ИТОГО по плану:	**144**		

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____

(должность) (подпись)

дата

М. П.

Заведующий структурным подразделением

_____ _____ Е.А.Вахрушева

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Дата «__»_____ 20___ г.

М. П

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Пекарь
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики _____производственная_____ _____
2.Форма обучения _____ очная _____ _____
3.ФИО обучающегося_____ _____
4. Курс _____ _____, группа___ _____
5.Место проведения практики ___ГБПОУ ДГТТ им.П.И.Сюзева_____
6.Сроки проведения практики __ с «___»_____ 20____ по «___»_____ 20____
7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций
7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2.Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 7.1 Составлять рецептуры изделий	Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции	
ПК 7.2. Подбирать и подготавливать сырье и исходные материалы для изготовления изделий	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	
ПК 7.3. Формовать изделия	Замешивание и формовка теста вручную; Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.	
ПК 7.4. Выпекать изделия	Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Выпечка несдобных хлебобулочных изделий.	
ПК 7.5. Презентовать и продавать изделия	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель производственной практики от учреждения

_____ _____ _____

(должность) (подпись)

дата

М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева

Дата

М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь

На обучающегося_____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время производственной практики обучающийся
(раскрыть освоение общих и профессиональных компетенций)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился
_____
_____
_____

Общая оценка по производственной практике
_____

Руководитель производственной практики от учреждения
_____ _____ _____
(должность) (подпись)
дата
М. П.

Зав.СП _____ Е.А.Вахрушева
Дата
М. П.

УТВЕРЖДАЮ

_____

_____ _____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

_____
подпись
«__»_____ 20___ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна

Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)

«__»_____ 20____ г.

Добрянка, 20___

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Наименование предприятия	_____
2	Юридический адрес предприятия	_____
3	Фактический адрес предприятия	_____
4	Основные виды деятельности	_____
5	ФИО руководителя предприятия	_____
6	ФИО наставника, должность	_____

ОПИСАНИЕ СТРУКТУРЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1	Описание структурного подразделения в котором проходила практика	_____
2	Перечень видов работ проводимых на предприятии общественного питания	_____

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

I. Произвести расчет технологических карт согласно заданию

Задание 1: Составить технологическую карту и произвести расчет на полуфабрикат – тесто дрожжевое

Технологическая карта № 1

Наименование блюда_____

Источник рецептуры_____

Номер рецептуры_____

№	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 2 порции		На 5 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход		-		-		-	

Технология приготовления

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Задание 2: Составить технологическую карту на кулинарное изделие – картофельная шаньга

Технологическая карта № 2

Наименование блюда_____

Источник рецептуры_____

Номер рецептуры_____

№	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 2 порции		На 5 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход		-		-		-	

Технология приготовления

_____

_____

_____
_____
_____
_____
_____

II. Составить технологическую схему приготовления опары

Жидкость (молоко, вода 60 % общего количества)	Дрожжи (100%)	Мука (40..60% нормы)	Сахар (4% нормы)

III. Ответить на вопросы:

1. Что такое опара?
2. Как определить готовность опары по внешним признакам?
3. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
4. Какие могут быть дефекты у изделий из дрожжевого теста?
5. Какое влияние оказывает избыток сахара и жира на процесс брожения в тесте?

IV. Решение ситуационных задач

1. Сколько необходимо использовать яиц (мелких, массой 30гр.), если требуется приготовить 10 кг. бисквитного полуфабриката?
2. Найти потери массы и упек в процентах к массе теста, а так же припек к массе муки при выпекании 45мин. булочек «Дорожных», если влажность муки 13%?
3. Определить упек и припек, а так же выход готового изделия в процентах при выпекании 60 шт. сдобы обыкновенной?

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Учитель начальных классов
Форма обучения: Очная

Добрянка, 2023

Программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»

Составители (авторы):
Вахрушева Елена Александровна, заведующий структурного подразделения (учебно-производственная работа)
Хомучеева Елена Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	15
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20
6. ПРИЛОЖЕНИЕ (Дневник производственной (преддипломной) практики)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы (далее - ООП).

Программа производственной (преддипломной) практики по является частью основной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Цель производственной (преддипломной) практики заключается в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы, в закреплении и расширении знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, в формировании умения применять их в профессиональной деятельности, в расширении практического опыта самостоятельной и научно-исследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций.

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе производственной (преддипломной) практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке

качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и

редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований
к безопасности готовой продукции

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения
традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них
полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья,
приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Иметь практический опыт:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к
работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке
качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать
рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением
спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления,
творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок

на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила

подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в

соответствии с инструкциями и регламентами

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том

числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением

спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное

использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления,

творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в

т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной

продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок

на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила

подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к

работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и

горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное

использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления,

творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков

сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе

авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи

холодных и горячих десертов, напитков

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с

изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,

формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос

готовую продукцию с учетом требований к безопасности

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты

оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства

при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт:

разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного

персонала;

осуществления текущего планирования деятельности подчиненного

персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других

категорий работников кухни на рабочем месте

Уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации

питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу

подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий

работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные

показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот

Знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм

обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала;

способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации

питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов

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

Всего: 4 недель, 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования сырья, материалов для приготовления холодных и горя чих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинар ной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

	ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7. ПК 4.1. – ПК 4.6. ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.	ПДП	4 нед., 144 ч.	4 курс, 8 семестр

3.2.Содержание практики

№ п/п	Содержание	Объем часов
1	Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания; ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; ознакомиться с ГОСТом 30389-2013 «Общественное питание. Классификация предприятий»; ознакомление с ГОСТом 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Составление графиков выхода на работу производственного персонала; ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии	6
2	Ознакомление со способами снабжение сырьем предприятий общественного питания необходимо их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в определенном количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота.	6
3	Приобретение практических навыков в расчете необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы	6
4	Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.	6
5	Приобретение практических навыков в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья	6
6	Работа в качестве дублера бригадира при распределении сырья по цехам в соответствии с производственной программой и составления заданий	6

	поварам.	
7	Приобретение практических навыков с данными об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота	6
8	Приобретение практических навыков в изучении используемой на производстве нормативной и технологической документации.	6
9	Освоение навыков в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.	6
10	Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии	6
11	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции	6
12	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммой на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением	6
13	Освоение навыков осуществления контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	6
14	Приобретение практических навыков в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, порядка отпуска готовой продукции с производства	6
15	Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).	6
16	Изучение структуры производства, с организационно- технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Ознакомление с графиком выхода на работу и правилами его составления.	6
17	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с Г ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф поваром, и их помощниками (заместителями).	6
18	Приобретение практических навыков обработки первичных данных хронометража, разработки норм труда на выполнение исследуемых	6

	операций, а также расчета показателей ожидаемой экономической эффективности.	
19	Освоение навыков в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям Г ОСТа 28-1-95.Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.	6
20	Освоение навыков в качестве дублера шеф-повара при составлении отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.	6
21	Участие в работе инвентаризационной комиссии. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6
22	Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения	6
23	Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения	6
24	Оформление отчетных документов по практике.	6
	итого	**144**

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Порядок организации и проведения практики обучающихся ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева», осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования договор с организацией о проведении практики (при наличии)
- программа производственной (преддипломной) практики
- приказ о направлении обучающихся на практику
- график учебного процесса

4.2 Требования к учебно - методическому обеспечению практики:

Производственная (преддипломная) практика проводится в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

Направление обучающихся на практику осуществляется на основании приказа по техникуму.

Продолжительность производственной (преддипломной) практики 4 недели.

4.3 Требования к материально- техническому обеспечению:

При выборе базы практики учитываются следующие факторы: оснащённость необходимым современным оборудованием; наличие квалифицированного персонала. Преддипломная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и техникумом.

4.4 Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с.

2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва: КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: https://book.ru/book/932606 — Текст: электронный

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с.

4. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023.

5. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с.

6. Славянский, А. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с.

7. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – М.: Кнорус, 2020 – 215 с.

8. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Синицына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2019 – 304 с.

9. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с.

10. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва: КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: https://book.ru/book/932606 — Текст: электронный

Дополнительные источники:

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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4.5. Требования к руководителю практики: от техникума и организации.

Руководитель практики от техникума обеспечивает студентов программами (планами), в которых указывается: вид практики, её разделы, темы, сроки проведения и основное содержание практики с учетом специализации; при необходимости осуществляет консультации в период практики, прием дневников(отчетов) от студентов и своевременную их проверку с рецензированием и оценкой; осуществляет контроль за правильным использованием студентов в период практики. Общий контроль за ходом практики осуществляет заведующий учебно-производственным отделом, а также преподаватели специальных дисциплин.

Требования к руководителю практики от организации:

Руководитель практики от предприятия несет личную ответственность за проведение практики, организует практику в соответствии с учебной программой (плана), предоставляет студентам рабочие места практики, обеспечивающие наибольшую эффективность ее прохождения; организует до начала практики изучение студентами правил и норм труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты; осуществляет выполнение графика прохождения практики по структурным подразделениям предприятия; предоставляет возможность студентам пользоваться технической литературой и другой документацией, необходимой для выполнения практических заданий, сбор материала для курсового проектирования; обеспечивает соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленного на данном предприятии; заботится об условиях труда и быта студентов; обеспечивает студентов приборами, инструментами и другими материалами.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляется руководителем в форме дифференцированного зачета.

Комплект оценочных средств по практике, разработан в соответствии с ФГОС по программе среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

По результатам практики предоставляются следующие документы:

1. дневник производственной (преддипломной) практики:

- приложения к дневнику производственной (преддипломной) практики:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики от организации;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;

2. отчет по результатам практики, утвержденный организацией с приложением графических, аудио, фото-, видео-, материалов, наглядных образцов изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом обучения в ГБПОУ «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева» и проводится после прохождения теоретического курса и профессиональных модулей.

-актуализация, углубление и расширение теоретических знаний, их применение в решении конкретных профессиональных задач;

-формирование общих и профессиональных компетенций;

-развитие творческой активности, профессионального мышления;

-формирование социально активной личности будущего специалиста, устойчивого интереса к избранной профессии.

Практика обеспечивает целостность подготовки специалиста к выполнению основных трудовых функций, преемственность практического и теоретического обучения, последовательное расширение формируемых практических умений и опыта, их усложнение, профессиональную и социальную адаптацию обучающихся к условиям на предприятиях общественного питания.

Преддипломная практика проходит на предприятиях общественного питания Добрянского городского округа и Пермского края. Итогом данной практики является зачет.

Основной формой проведения преддипломной практики является самостоятельная работа студентов на рабочих местах различных организаций.

Приложение 1

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум
им. П. И. Сюзева»

ДНЕВНИК

по производственной (преддипломной) практике
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г.Добрянка, 20_ год

Обучающийся_____
_____
Ф.И.О.
_____курса, группы_____ _____

Форма обучения - _очная__ _____

Наименование специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики ____производственная (преддипломная)_____

Ф.И.О. преподавателей профессионального цикла
_____
_____

Ф.И.О. руководителя производственной практики от техникума
Вахрушева Елена Александровна
_____
_____

Наименование предприятия, юридический адрес
_____
_____
_____
_____

Ф.И.О. руководителя практики от предприятия
_____
_____

Инструктаж по охране труда и правилам внутреннего трудового распорядка проведен
_____
(число, месяц, год)

Ознакомлен: _____(_____ _____)
(подпись) Ф.И.О.

Провел:
_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Дата прибытия на практику « » 20 г.
Дата выбытия с места практики « » 20 г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРАКТИКАНТА

Прохождение производственной (преддипломной) практики обучающимся является обязательным наравне с прохождением теоретических дисциплин.

Цели и задачи практики изложены в программах практик.

1. Направляясь на практику, обучающийся должен иметь с собой следующие документы и материалы: направление или договор, паспорт, 2 фотокарточки для пропуска (по необходимости), дневник и аттестационный лист, выданный руководителем производственной практики, тематический план практики.
2. Обучающийся не имеет права опаздывать на практику или заканчивать практику раньше срока. По окончанию практики дневник возвращают в техникум.
3. При прохождении практики практикант обязан:

а) полностью выполнить программу практики;

б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях, организациях, правилам внутреннего трудового распорядка;

в) в начале практики пройти производственный инструктаж, мед.комиссию, изучить правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда, пожарную безопасность, электробезопасность и другие условия работы на объекте практики и документально оформить;

г) нести ответственность за выполненную работу и её результаты.

4. Обучающийся имеет право:

а) принимать участие в научно-исследовательской и рационализаторской работе предприятия;

б) принимать участие в культурно-массовой и спортивной работе предприятия.

5. Для фиксирования ежедневной проделанной работы обучающимся ведётся дневник, для просмотра, подписи и оценки деятельности обучающегося.
6. На обучающихся – практикантов, нарушающих правила внутреннего распорядка, руководителями предприятий могут налагаться взыскания или могут быть уволены.
7. По возникшим в ходе практики вопросам обучающийся обращается к руководителю практики от техникума, руководителю практики от предприятия.
8. После прохождения обучающимся производственной (преддипломной) практики руководителю практики от техникума предоставляются следующие документы:

1. дневник производственной практики:

- приложения к дневнику производственной практики:

- аттестационный лист, заполненный и подписанный руководителем практики от организации;

- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики, подписанная руководителем практики от организации;

2. отчет по результатам практики, утвержденный организацией с приложением графических, аудио, фото-, видео-, материалов, наглядных образцов изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

ДЕЛОВЫЕ КАЧЕСТВА

Компетенция, профессионализм, обладает достаточным опытом работы и практическими знаниями, чтобы успешно справляться с порученными обязанностями, эрудиция, самообразование, разбирается в технических средствах, ее обслуживания и ремонта, ответственен, умеет составить и проверить необходимую документацию, работоспособен, добросовестен.

Дисциплинированность. Самостоятельность. Стремится вовремя поддержать любое начинание. Организованность. Настойчивость. Решительность. Скромность. Моральная устойчивость. Контактность. Неконфликтность. Энтузиазм. Умение руководить, управлять. Объективность. Критичность, требовательность.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Ориентирован на работу с реальными проблемами в реальных ситуациях, располагает большим набором хорошо работающих методов, отличается комплексным подходом к рассмотрению ситуации, ищет и находит простые решения в сложных ситуациях, обладает знаниями, навыками, умениями и опытом в деле, которым занимается, хорошо знает других профессионалов в своей области и следит за их успехами, умеет работать в команде, легко адаптируется к месту работы, принимает ответственность не только за себя и свой труд, но и отчасти за работу всей организации, последовательно достигает всё более значимые цели, действует по плану.

Месяц 20 г.

Дата	ПК	Виды и краткое содержание работ	Кол-во час	Оценка	Подпись рук. практики
1	2	3	4	5	6
	ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1.	Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания; ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; ознакомиться с ГОСТом 30389-2013 «Общественное питание. Классификация предприятий»; ознакомление с ГОСТом 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Составление графиков выхода на работу производственного персонала; ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии	6		
	– ПК 3.7. ПК 4.1. –	Ознакомление со способами снабжение сырьем предприятий общественного питания необходимо их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в определенном количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота.	6		
		Приобретение практических навыков в расчете необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы	6		
	ПК 4.6.	Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.	6		
	ПК 5.1. –	Приобретение практических навыков в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья	6		
		Работа в качестве дублера бригадира при распределении сырья по цехам в соответствии с производственной программой и составления заданий поварам.	6		
	ПК 5.6.	Приобретение практических навыков с данными об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота	6		
		Приобретение практических навыков в изучении используемой на производстве нормативной и технологической документации	6		
		Освоение навыков в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов;	6		

		внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.			
	ПК 1.1. –	Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии	6		
	ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7.	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции	6		
	ПК 4.1. – ПК 4.6.	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммой на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением	6		
	ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. –	Освоение навыков осуществления контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	6		
	ПК 6.5.	Приобретение практических навыков в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, порядка отпуска готовой продукции с производства	6		
		Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные,	6		

	ПК 1.1. –	маркировочные ярлыки и др.).			
	ПК 1.4. ПК 2.1. –	Изучение структуры производства, с организационно- технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Ознакомление с графиком выхода на работу и правилами его составления.	6		
	ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7.	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с Г ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф поваром, и их помощниками (заместителями).	6		
	ПК 4.1. –	Приобретение практических навыков обработки первичных данных хронометража, разработки норм труда на выполнение исследуемых операций, а также расчета показателей ожидаемой экономической эффективности.	6		
	ПК 4.6. ПК 5.1. –	Освоение навыков в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям Г ОСТа 28-1-95.Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.	6		
	ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.	Освоение навыков в качестве дублера шеф-повара при составлении отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.	6		
	ПК 6.1. –	Участие в работе инвентаризационной комиссии. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6		
	ПК 6.5.	Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия,	6		

		принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения			
		Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения	6		
		Оформление отчетных документов по практике.			
		ИТОГО по плану:	**144**		

Руководитель производственной практики от предприятия

_____ _____ _____

должность подпись расшифровка

Дата

М.П.

Заведующий

структурным подразделением _____ Е.А.Вахрушева

Дата

М. П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по производственной (преддипломной) практике
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.Вид практики _____производственная (преддипломная)
2.Форма обучения _____ _____ _____очная_____ _____
3.ФИО обучающегося _____ _____
4. Курс _____ _____, группа__ _____
5.Место проведения практики: _____ _____
_____
_____
6.Сроки проведения практики: с .20 г по 20 г

7. Сведения об уровне освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций:
7.1.Общие компетенции

Наименование компетенции	Виды работ	Качество выполнения
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; определять этапы решения задачи;	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	

7.2. Профессиональные компетенции

Наименование компетенции	**Виды работ**	**Качество выполнения**
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места с соблюдением с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для	

	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Приготовление, не продолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных	Разработка, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с техникой безопасности. Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинар ной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

0- показатель отсутствует;
1- показатель выполнен не в полном объеме;
2- показатель выполнен в полном объеме.

8. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель производственной практики от предприятия

_____ _____ _____
должность подпись расшифровка

Дата
М.П.

Заведующий
структурным подразделением _____ Е.А. Вахрушева
Дата
М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА
обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной (преддипломной) практики

На обучающегося _____
(Ф.И.О.)
_____курса, группы № _____

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

За время производственной (преддипломной) практики обучающийся (раскрыть освоение общих и профессиональных компетенций) _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Проявил_____ уровень теоретической подготовки.
К работе относился _____
_____
_____

Общая оценка по производственной практике
_____

Руководитель производственной практики от предприятия

_____	_____	_____
должность	(подпись)	расшифровка

Дата
М.П.

Заведующий
структурным подразделением _____ Е.А. Вахрушева
Дата (подпись)
М. П.

УТВЕРЖДАЮ
_____
_____
_____

«__» _____ 20___ г.

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ

Составил:
Обучающийся ___ курса, группа _____

_____
Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
_____ _____
подпись
«_____»_____ 20__ г.

Проверил:
Вахрушева Елена Александровна
Хомучеева Елена Михайловна
Оценка: «_____»

_____ _____
(Личные подписи)
«_____»_____ 20___г.

Добрянка, 20___

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Основными критериями оценивания результатов практики являются: -объективность, всесторонний учет выполненного объема работы и анализ ее качества; -учет индивидуально – личностных особенностей каждого студента, степень сформированности профессиональных компетенций;

-уровень профессиональной направленности: интерес к педагогической профессии, ответственное и творческое отношение к работе, инициативность, активность, самостоятельность, исполнительность, доброжелательное отношение к учащимся и коллегам.

Учет выполненной работы ведется каждым студентом ежедневно в дневнике практики. Записи в дневнике должны содержать краткое описание выполненной работы. Дневники проверяются и подписываются руководителями практики.

Индивидуальное задание на преддипломную практику формируется в соответствие с установленной формой. Содержание преддипломной практики определяется темой выпускной квалификационной работы (далее ВКР) и может включать в себя следующие виды работ:

1. Ознакомление с базой практики (Ознакомление с предприятием)

- Ознакомиться с организационно-правовой формой, типом и классом, местом расположения, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, контингентом питающихся.

-Ознакомиться с составом складских, производственных, торговых, административных помещений, характером производства.

-Изучить ассортиментный перечень выпускаемой продукции.

-Ознакомиться с документами сертификации.

-Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты, правилами ТБ.

2. Работа в качестве работников - ПОВАР

- Ознакомиться с должностной инструкцией, квалификационными обязанностями разряда

- Ознакомление с цехом, организацией рабочих мест, наличием и состоянием технологического оборудования, санитарном состоянии цеха.

- Участие в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

- Участие в процессе приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

- Участие в процессе приготовления сложных холодных и горячих десертов.

- Участие в производственной программе цеха. Определение количества сырья и продуктов, необходимых для обеспечения производственной программы.

- Участие в получении сырья, оценка качества, проверка наличия сертификатов соответствия.

- Планирование организации труда в цехе

- Получение сырья. Осуществление оперативного контроля за расходованием сырья, соблюдение последовательности технологического процесса

- Ознакомление с нормативной документацией предприятия.

- Участие в проведении органолептической оценки качества выпускаемой продукции. Оформление удостоверения о качестве и других сопроводительных документов при отпуске готовой продукции из цеха.

3. Работа в качестве дублера заведующего производством

- Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством и его заместителя. Требования к этим должностям.

- Изучение порядка заключения договоров о материальной ответственности,

- Ознакомление со структурой производства.

- Участие в разработке технико-технологических карт. Ознакомление с калькуляционными картами.

- Составление плана-меню (вместе с зав. производством) на следующий день

- Составление вариантов для специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, наличия продуктов, пожеланий заказчика, состава гостей.

- Работа со сборником рецептур норм закладки продукта, отходов.

- Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.

- Составление требования-накладной на получение необходимого количества сырья, продуктов и п/ф с учетом остатков на производстве.

- Осуществление контроля (вместе с зав. производством) за работой в цехах, за соблюдением производственной дисциплины, санитарных норм, норм техники безопасности.

- Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

- Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации.

- Освоение навыков составления отчета о работе производства за день.
- Оформление журнала снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.

- Проведение - органолептического анализа, заполнение бракеражного журнала.

- Анализ организации и технологического процесса на предприятии.

4. Работа в качестве дублера техника-технолога

- Ознакомление с должностной инструкцией техника технолога.

- Ознакомление с организацией труда работников всего производства. Расстановка и перемещение работников производства по производственной необходимости.

- Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию. Составление меню для банкетов и прейскуранта.

- Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителя в торговом зале.

- Участие в проверке правильности расчета официантов с посетителями.

- Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню

- Ознакомление с особенностями подготовки и проведения банкетов, торжеств.

- Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга, прочих услуг.

Заданием обучающегося является тема ВКР, в которой указывается подразделение предприятия, которое нужно проанализировать (оснащение, исполнители работ, объем работ).

Выполнение отчета по практике является важнейшим практическим методом освоения программы практики, а также позволяет систематизировать собранные данные для дипломной работы, наметить основные этапы ее выполнения.

Все разделы отчета подшиваются в папку, на титульном листе, характеристике, аттестационном листе, дневнике и информационном письме-характеристике отчета ставится печать организации и подпись ответственного руководителя от предприятия.

Пояснительная записка отчета состоит из рекомендованных пунктов, количество и наименование которых может варьироваться в зависимости от базы практики, темы задания на дипломную работу и темы производственного задания на практику.

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение;
4. Характеристика предприятия
5. Организация производства на предприятии общественного питания (эскиз, чертеж)
6. Управление ассортиментом и качеством продукции на предприятии общественного питания
7. Организация и обслуживание потребителей
8. Организация материально-технического обеспечения на предприятии. Документальное и информационное обеспечение
9. Техника безопасности
10. Заключение (Выводы)
11. Список источников
12. Дневник по практике (в отчет не подшивается)

13. Приложения.

Для защиты отчета по производственной (преддипломной) практике к дневнику практики предоставляется диск с презентацией (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий) подтверждающая практический опыт, полученный на практике.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

1. Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

Данный раздел должен содержать следующие обязательные элементы:

- наименование и тип предприятия в сравнении с требованиями, предъявляемыми в ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», местонахождение, период работы предприятия с момента его открытия, режим работы, ассортиментный перечень предприятия;
- организационно-правовая форма, ее достоинства и недостатки с учётом специфики предприятия, обоснование правильности и причины выбора организационно-правовой формы предприятия;
- как и когда было создано и зарегистрировано исследуемое предприятие; виды деятельности предприятия в соответствии с Уставом предприятия и согласно присвоенным кодам по ОКВЭД, сведения о лицензировании;
- перечень предоставляемых услуг (в соответствии с ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования).
- вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационная структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, оценка основных конкурентов;
- организационная структура управления предприятием (схема);
- основные экономические показатели деятельности предприятия за последние 2 года (или 2 квартала для нового предприятия), их динамика. Сделать выводы по результатам анализа.
- планировка предприятия (общая схема расположения производственных помещений и помещений для потребителей).

2.Организация производства на предприятии общественного питания

Ознакомиться с должностными инструкциями зав. производством, его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (отразить в отчете основные требования к данным должностям, должностные инструкции приложить к отчету). Описать систему материальной ответственности на предприятии.

Изобразить размещение производственных помещений предприятия (заготовочные цеха, доготовочные цеха, специализированные цеха).

Описать структуру производства, организацию рабочих мест в цехах, изобразить планировку цехов, устройство, описать оснащенность (оборудование, инвентарь).

Ознакомиться с используемой на производстве нормативной и технической документацией (имеющуюся документацию перечислить в отчете).

Ознакомиться с существующей организацией труда на производстве, квалификационным составом работников, расстановкой поваров, отразит это в отчете. Провести анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Описать формы оплаты труда, применяемые в предприятии, формы поощрения.

Изучить составление графиков выхода на работу (пример графика приложить к отчету). Проанализировать осуществление контроля за работой в цехах, правильность эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, рецептур, норм выхода готовой продукции, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда.

Изучить осуществление контроля за правилами личной гигиены работников, оформления отпуска готовой продукции с производства, составления заборного листа, проведения инвентаризации, составления акта снятия остатков готовой продукции.

Сделать выводы по существующей организации производства и разработать предложения, направленные на совершенствование и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.

Сделать выводы по организации производства на предприятии, предложить направления по совершенствованию организации производства.

В качестве приложений представить копии документов (извлечений из них):

- штатное расписание предприятия, должностные инструкции сотрудников предприятия;
- график выхода на работу поваров;
– схема технологической планировки производственных цехов и др.

3. Управление ассортиментом и качеством продукции на предприятии общественного питания

Изучить и отразить ассортиментный перечень выпускаемой продукции (сложная холодная кулинарная продукция, сложная горячая кулинарная продукция, сложные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия, сложные холодные и горячие десерты).

Изучить спрос потребителей за определенный промежуток времени (день/ неделю или месяц). Провести анализ сложной кулинарной продукции/ изделий по группам.

Ознакомиться с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением (копии приложить). Определить вид меню, винной карты, описать их структуру. Описать структуру и провести анализ барной, кофейной, чайной карт (в зависимости от предприятия)

Ознакомиться с порядком оперативного планирования работы производства. Разработать производственную программу:

- составить план-меню на 1 день на определенный период (по всем группам блюд) с учетом: требования ассортиментного перечня блюд, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спрос потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции);

Разработать технико – технологические карты на новую продукцию для полного обеда потребителя (по сложной горячей кулинарной продукции, сложной холодной кулинарной продукции; сложным хлебобулочным (мучным, кондитерским изделиям), сложным десертам) представить рисунки проработки блюд: всего минимум 5 ТТК, в т.ч. минимум 2 технико-технологические карты по теме исследования. Таким образом, представить новый разработанный полный обед потребителя.

Провести органолептическую оценку качества сырья (на примере одного из блюд). Провести оценку качества полуфабрикатов на примере 3х наименований (из мяса, рыбы, птицы).

Оценить качество готовых блюд /кулинарных и кондитерских изделий (на примере 2-3 блюд/изделий). Ознакомиться с порядком отпуска готовой продукции с производства.

Описать технологию приготовления 2-3 блюд из действующего меню. Повести анализ процесса составления меню и расчета отпускной цены на блюда (на конкретном примере).

Сделать выводы по управлению ассортиментом и качеством продукции на предприятии общественного питания, предложить направления по его совершенствованию.

К отчету приложить:

- технико-технологические карты;

4.Организация и обслуживание потребителей

Дать характеристику торгового зала, описать интерьер. Схематично представить план торгового зала.

Описать формы и методы обслуживания, используемые на предприятии.

Описать основные категории обслуживающего персонала на предприятии, ознакомиться с должностной инструкцией метрдотеля, требованиям к этой должности (примеры должностных инструкций приложить). Описать режим труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Описать организацию труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др.

Проанализировать порядок подготовки зала к обслуживанию.

Описать процесс приема и оформления индивидуальных заказов, на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню, ознакомление с книгой учета заказов.

Описать организацию обслуживания специальных мероприятий по типу «шведский стол» и др. Проанализировать условия предоставления услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, шоу-программы и т.д. Разработать предложения по улучшению обслуживания, предоставлению услуг, увеличению объема продаж и использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.

5. Организация материально-технического обеспечения на предприятии. Документальное и информационное обеспечение

Ознакомиться с организацией снабжения предприятия продовольственными товарами и предметами материально-технического оснащения с источниками поступления товаров, и поставщиками, способами доставки товаров, графиками завоза. Перечислить основных поставщиков предприятия, условия работы с ними.

Изучить закупочные акты, акты на списание посуды, продуктов (копии приложить).

Описать автоматизированные средства расчета с гостями, внутренние базы данных. Перечислить используемые предприятием информационно-коммуникационные технологии (компьютерная техника, лицензионные программные средства и т.п.) и определить возможность применения новых источников технологий.

Заключение

Объем заключения должен составлять 1–1,5 стр. Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в отчете.

В заключении необходимо дать краткую формулировку результатов, к которым пришел обучающийся при выполнении каждой поставленной во введении задаче.

После заключения помещают список используемой литературы. Список должен включать цитируемые в данной работе, просмотренные произведения, архивный материал, имеющий отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

Рекомендуется представить единый список литературы к работе в целом. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей.

Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объеме отчета. Здесь могут быть размещены нормативные документы предприятия (устав, должностные обязанности администрации, меню, винная карта и т.д.).

Завершенная и подписанная обучающимся работа вместе с отзывом руководителя в установленный срок сдается руководителю практики.

Список литературы включает источники, которые распределяются в алфавитном порядке на группы:

- законодательные и нормативные акты
- учебная и научная литература, периодические издания
- иностранная литература
- Интернет-документы