

Астраханский кооперативный техникум экономики и права

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета
потребительского общества
«Юбилейный»

 / Толстых Л. И. /
« 30 » августа 2021 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор Астраханского
кооперативного техникума экономики
и права

 / Лепёхин А. А. /
« 30 » августа 2021 г

Программа практики

по специальности

19.02.10 Технология производства общественного питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «10» августа 2021 г.

Председатель М. О. Шемерякина

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин

«10» августа 2021 г.



Составитель: Асанова К.Я., первая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Бобко Н.А., заведующая кондитерским и кулинарным цехом ПО «Юбилейный»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики– требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,

размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Раздел 1. Ведение технологического процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	12
	Раздел 2. Ведение технологического процесса подготовки котлетной и кнельной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6
	Раздел 3 Ведение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из моллюсков, ракообразных	6
	Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.	6
	Раздел 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	6
	<i>Итоговая аттестация в форме – комплексного дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК. 01.01 МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
Вид работ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
Раздел 1. Ведение технологического процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Тема 1. Организация технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом</p> <p>Тема 2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для жарения запеченной, отварной и припущенной рыбы с костным скелетом</p>	12	3
Раздел 2. Ведение технологического процесса подготовки котлетной и кнельной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы.	6	
Раздел 3 Ведение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из моллюсков, ракообразных	4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из моллюсков, ракообразных	6	

Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.	Тема 5..Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы	6	
Раздел 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	Тема 6.Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, мяса свиней.	6	
<i>Всего</i>		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной - на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
2. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
4. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
5. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.
10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.

11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3.www.chefs.ru
3. 4.www.povarenok.ru 5.www.supercook.ru Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1.ПК1.2, ПК1,3	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОК 1 . ОК2, ОК3 ,К4 ОК.5, ОК6, ОК.7, ОК 8, ОК.9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе УД/ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УД/ПМ

представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы УД на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УД»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется	+	
7	Наименование программ дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание дисциплины, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения дисциплины, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание дисциплины»		+	
15	Раздел 2 «Структура и содержание дисциплины» имеется		
16	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
18	Объем учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины» имеется	+	
20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание учебной	+	

	дисциплины» заполнен		
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа учебной дисциплины может быть рекомендована к утверждению	+	
	Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к доработке		
	Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УД/ПМ

представленной преподавателем Асановой

К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по УД
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации


АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных блюд и закусок**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

РАССМОТРЕНО
Цикловой комиссией
«Сервис и туризм»
Протокол № от « 30 » августа 2021 г.
Председатель  М. О. Шемерянкина/

УТВЕРЖДАЮ
Директор 
« 20 »  2021 г.



Составитель: Асанова К.Я., первая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Бобко Н.А., заведующая кондитерским и кулинарным цехом ПО «Юбилейный»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок	1.Ознакомление с предприятием общественного питания.	6
	2.Назначение холодного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь холодного цеха с заготовочными, горячим цехами и торговым залом. Ознакомление с рабочим местом.	6
	3.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, работа на нём	6
	4.Особенности приготовления салат – коктейлей.	6
	5.Особенности приготовления гарниров для сложных холодных блюд и закусок	6
	6.Особенности приготовления и ассортимент холодных студнеобразных блюд	6
	<i>Итоговая аттестация в форме – комплексного дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок			
МДК 02.01.Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок			
Вид : Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок			
Раздел 1. Ознакомление с предприятием общественного питания.	Ознакомится с предприятием общественного питания, с типом предприятия, отличительными особенностями, документацией. Регламентирующие деятельность.	6	3
Раздел 2. Назначение холодного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь холодного цеха с заготовочными, горячим цехами и торговым залом. Ознакомление с рабочим местом. Инструктаж по технике безопасности.	Ознакомится с назначением холодного цеха и требованиями, предъявляемыми к помещению цеха. Проанализировать связь холодного цеха с заготовочными, горячим цехами и торговым залом. Ознакомится с рабочим местом. Прослушать инструктаж по технике безопасности.	6	3
Раздел 3 Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок,	Подобрать производственный инвентарь, ознакомиться с оборудованием, марками, назначением, техническими характеристиками	6	3
Раздел 4	Ознакомиться с особенностями приготовления салатов – коктейлей. Проанализировать	6	3

Особенности приготовления салат – коктейлей.	бтехнологическую документацию: технологические карты, технико- технологические карты		
Раздел 5 Особенности приготовления гарниров для сложных холодных блюд и закусок	Ознакомиться с особенностями приготовления гарниров для сложных холодных блюд и закусок: ассортиментом, отличиями. документацией	6	3
Раздел 6. Особенности приготовления и ассортимент холодных студнеобразных блюд	Ознакомиться с особенностями приготовления и ассортимент холодных студнеобразных блюд: ассортиментом, отличиями. Документацией.	6	3
<i>Всего</i>		36	

ПРАНАЛИЗИРОВАТЬ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной - на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
7. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
8. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
9. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
10. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.
10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.

11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3.www.chefs.ru
3. 4.www.povarenok.ru 5.www.supercook.ru Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1.ПК..2, ПК1,3	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОК. 1 . ОК.2, ОК3 ,К4 ОК.5, ОК6, ОК.7, ОК. 8, ОК.9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе учебной практики

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных
блюд и закусок**

представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы УД на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УД»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется	+	
7	Наименование программ дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание дисциплины, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения дисциплины, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание дисциплины»		+	
15	Раздел 2 «Структура и содержание дисциплины» имеется		
16	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
18	Объем учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины» имеется	+	

20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа учебной дисциплины может быть рекомендована к утверждению	+	
	Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к доработке		
	Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных
блюдов и закусок**

представленной преподавателем Асановой

К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
	Экспертиза пояснительной записки

1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по УД
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания учебной дисциплины	
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям»
4	Структура программы УД соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание УД ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы УД выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения УД («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой УД
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УД
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УД
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы УД
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Программа УД может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу УД следует рекомендовать к отклонению		
Программу УД следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Председатель ЦК « Товароведение и технология
продукции общественного питания
Протокол №

»

От « » 2021 г.
Подпись /ФИО

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «20» августа 2021 г.

Председатель *М.О. Шемерянкина* /М. О. Шемерянкина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин А.А. Лепёхин

«20» *августа* 2021 г.



Составитель: Асанова К.Я., первая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Толстых Л.И., председатель Совета потребительского общества «Юбилейный».

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках

ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности по организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной

горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя

различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной

продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:
всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	1.Ознакомление с предприятием общественного питания.	2
	2. Правила производственной санитарии и личной гигиены	2
	3. Подготовка продуктов к первичной обработке	6
	4.Овладение приёмами и методами приготовления горячих блюд	6
	5.Овладение навыками работы на технологическом оборудовании горячего цеха	8
	6.Освоение особенностей технологических режимов	6
	7.Закрепление навыков по приготовлению сложных горячих блюд	6
<i>Итоговая аттестация в форме – комплексного дифференцированного зачёта</i>		

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Вид : Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
Раздел 1. Ознакомление с предприятием общественного питания.	Ознакомится с предприятием общественного питания, с типом предприятия, отличительными особенностями, документацией. регламентирующие деятельность. Прохождение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах	2	3
Раздел 2. Правила производственной санитарии и личной гигиены	Ознакомится с правилами производственной санитарии и личной гигиены	2	3
Раздел 3 Подготовка продуктов к первичной обработке	Подготовить сырье и продукты к первичной обработке	6	3

Раздел 4 Овладение приёмами и методами приготовления горячих блюд	Ознакомиться с приёмами и методами приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика, яиц и творога, бобовых и макаронных изделий	6	3
Раздел 5 Овладение навыками работы на технологическом оборудовании горячего цеха цехов	Ознакомиться с принципами работы на тепловом технологическом оборудовании	8	3
Раздел 6. Освоение особенностей технологических режимов	Ознакомиться с особенностями технологических режимов приготовления сложных горячих блюд.	6	3
Раздел 7. Закрепление навыков по приготовлению сложных горячих блюд	Отработать навыки по приготовлению сложных соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий	6	3
<i>Всего</i>		36	

ПРАНАЛИЗИРОВАТЬ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной - на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

11. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
12. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
13. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
14. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
15. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.
10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.

11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3.www.chefs.ru
3. 4.www.povarenok.ru 5.www.supercook.ru Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 3.1.ПК3.2, ПК3,3 , ПК 3.4	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОК. 1 . ОК.2, ОК3 ,К4 ОК.5, ОК6, ОК.7, ОК. 8, ОК.9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе учебной практики

ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции**

представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы УП на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УД»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной практики» имеется	+	
7	Наименование программ практики совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи УП – требования к результатам освоения УП» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание дисциплины, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения УП, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание УП»			
15	Раздел 2 «Структура и содержание УП» имеется	+	
16	Пункт 2.1. «Объем учебной практики и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной практики» заполнен	+	
18	Объем учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной практики»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной практики» имеется	+	

20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание учебной практики заполнен	+	
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа учебной практики может быть рекомендована к утверждению	+	
	Программа учебной практики следует рекомендовать к доработке		
	Программа учебной практики следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
**СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
 горячей кулинарной продукции**

представленной преподавателем Асановой

К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по УП

2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания учебной практики	
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям»
4	Структура программы УП соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание УП ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы УП выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям к результатам (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения УД («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой УП
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УП
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УП
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы УП
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Программа УП может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу УП следует рекомендовать к отклонению		
Программу УП следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Председатель ЦК « Товароведение и технология
продукции общественного питания

»

Протокол №

От « »

2021 г.

Подпись

/ФИО

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021г.

РАССМОТРЕНО
Цикловой комиссией
«Сервис и туризм»
Протокол № от « 04 » августа 2021 г.
Председатель М. О. Шемерякина

УТВЕРЖДАЮ
Директор А.А. Лепёхин
« 30 августа » 2021 г.



Составитель: Асанова К.Я., первая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Толстых Л.И., председатель Совета потребительского общества «Юбилейный».

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
13. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности по организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах	2
	2. Осуществление проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	2
	3. Определять соответствие продуктов технологическим требованиям к сложным хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;	2
	4. Подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним	6
	5. Приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом и формовать и выпекать различные сложные хлебобулочные изделия из дрожжевого теста;	6
	6 Приготавливать бездрожжевое тесто опарным и безопарным способом и формовать и выпекать различные сложные	6

	хлебобулочные изделия из бездрожжевого теста;	
	7. Приготавливать слоёное и заварное тесто и изделия из него.	6
	8. Приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных	6
	<i>Итоговая аттестация в форме – комплексного дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий			
Вид : Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий			
Раздел 1. Ознакомление с предприятием общественного питания.	. Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах	2	3
Раздел 2. Осуществление проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	Проверить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используя органолептический способ проверки качества	2	3
Раздел 3 Определять соответствие продуктов технологическим требованиям к сложным хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;	Определить соответствие продуктов технологическим требованиям к сложным хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;	2	3
Раздел 4 Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним	Подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним	6	3

<p>Раздел 5</p> <p>Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и формование и выпечка различных сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;</p>	<p>Приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом и формовать и выпекать различные сложные хлебобулочные изделия из дрожжевого теста;</p>	6	3
<p>Раздел 6.</p> <p>Приготовление без дрожжевого теста опарным и безопарным способом и формование и выпечка различных сложных хлебобулочных изделий из без дрожжевого теста;</p>	<p>Приготавливать без дрожжевое тесто опарным и безопарным способом и формовать и выпекать различные сложные хлебобулочные изделия из без дрожжевого теста;</p>	6	3
<p>Раздел 7.</p> <p>Приготовление слоёного и заварного тесто и изделий из него.</p>	<p>Приготавливать слоёное и заварное тесто и изделия из него.</p>	6	3
<p>Раздел 8</p> <p>Приготовление различных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных</p>	<p>Приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных</p>	6	3
Всего		36	

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной - на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности
Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

16. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
17. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
18. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
19. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
20. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.
10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.

11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3.www.chefs.ru
3. 4.www.povarenok.ru 5.www.supercook.ru Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 4.1.ПК.4.2, ПК4,3, ПК4.4.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОК. 1 . ОК.2, ОК3 ,К4 ОК.5, ОК6, ОК.7, ОК. 8, ОК.9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе учебной практики

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы УП на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УП»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной практики» имеется	+	
7	Наименование программ практики совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание практики, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения практики, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание практики»		+	
15	Раздел 2 «Структура и содержание практики» имеется		
16	Пункт 2.1. «Объем учебной практики и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной практики» заполнен	+	
18	Объем учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной практики»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной практики» имеется	+	
20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание учебной практики» заполнен	+	

21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа учебной практики может быть рекомендована к утверждению	+	
	Программа учебной практики следует рекомендовать к доработке		
	Программа учебной практики следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по УП
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания учебной практики	

3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям
4	Структура программы УП соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание УП ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы УП выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения УП («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой УП
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы практики	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических работ, предусмотренных программой УП
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УП
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы УП
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Программа УП может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу УП следует рекомендовать к отклонению		
Программу УП следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Председатель ЦК « Товароведение и технология
продукции общественного питания »

Протокол №

От « » 2021 г.

Подпись

/ ФИО

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

РАССМОТРЕНО
Цикловой комиссией
«Сервис и туризм»
Протокол № от 30 августа 2021 г.
Председатель Ш /М. О. Шемерякина/

УТВЕРЖДАЮ
Директор А.А. Лепехин
« 30 » августа 2021 г.



Составитель: Асанова К.Я., первая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Толстых Л.И., председатель Совета потребительского общества «Юбилейный».

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
17.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
18.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
19.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
20.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности по организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сложных холодных десертов:
 - фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологии приготовления сложных горячих десертов:
 - суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1. Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах	2
	2. Осуществление проверки органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	6
	3. Определять соответствие продуктов к технологическим требованиям сложных десертов	6
	4. Подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним	6
	5. Приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для приготовления сложных десертов	6
	6. Приготовление сложных горячих десертов	6
	7. Приготовление сложных холодных десертов	4
	<i>Итоговая аттестация в форме – комплексного дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Вид: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
Раздел 1. Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах	Изучить первичный инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах	2	3
Раздел 2. Осуществление проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	Проверить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используя органолептический способ проверки качества	6	3
Раздел 3. Определять соответствие продуктов технологическим требованиям к сложным десертам	Определить соответствие продуктов технологическим требованиям к сложным десертам	6	3
Раздел 4. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним	Подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним	6	3
Раздел 5. Приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для приготовления сложных	Приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для приготовления сложных десертов	6	3

десертов			
Раздел 6. Приготавливать сложных горячих десертов	Приготовление сложных горячих десертов в ассортименте	6	3
Раздел 7. Приготовление сложных холодных десертов	Приготовление сложных холодных десертов в ассортименте	4	3
<i>Всего</i>		<i>36</i>	

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной - на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности
 Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

21. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др.
 Производственное обучение профессии
22. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
23. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др.
 Производственное обучение профессии
24. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
25. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.
10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.

11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3. www.chefs.ru
3. 4. www.povarenok.ru 5. www.supercook.ru Часть 2.-2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 5.1.ПК.5.2,	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОК. 1 . ОК.2, ОК3 ,К4 ОК.5, ОК6, ОК.7, ОК. 8, ОК.9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе учебной практики**ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы УП на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УП»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной практики» имеется	+	
7	Наименование программ практики совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание практики, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения практики, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание практики»		+	
15	Раздел 2 «Структура и содержание практики» имеется		
16	Пункт 2.1. «Объем учебной практики и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной практики» заполнен	+	
18	Объём учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной практики»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной практики» имеется	+	
20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание учебной практики» заполнен	+	

21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа учебной практики может быть рекомендована к утверждению	+	
	Программа учебной практики следует рекомендовать к доработке		
	Программа учебной практики следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по УП
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точ

	однозначно описывает процедуру аттестации
	Экспертиза содержания учебной практики
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям
4	Структура программы УП соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание УП ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы УП выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения УП («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой УП
13	ОК/ПК конкретизированы
	Экспертиза условий реализации программы
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УП
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УП
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы УП
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Программа УП может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу УП следует рекомендовать к отклонению		
Программу УП следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Председатель ЦК « Товароведение и технология
продукции общественного питания

»

Протокол №

От « »

2021 г.

Подпись

/ ФИО

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «30» августа 2021 г.Председатель *Шуф* /М. О. Шемерякина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Лепехин А.А. Лепёхин«30» *августа* 2021 г.

Составитель: Мясникова Елена Викторовна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: *Талстова Л.В., председателем Совета потребительской организации «Юбилейный»*

Рабочая программа учебной/производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной– требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках ПМ 06. Организация работы структурного подразделения по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ 06 Организация работ структурного подразделения	Тема 1. Планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации;	6
	Тема 2. принятие управленческих решений; - расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте;	6
	Тема 3. ведение табеля учета рабочего времени работников; - составление графика выхода на работу;	6
	Тема 4. расчет заработной платы; - расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	6
	Тема 5. оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - анализ расхода сырья;	6
	Тема 6. составление плана – меню и меню предприятия общественного питания; - организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; - организация рабочих мест в производственных помещениях;	4

	Зачет по учебной практике	2
<i>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачёта</i>		

2.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 01.01.		36	
Вид работ			
Тема 1. Планирование работы структурного подразделения; Оценка эффективности	Планирование работы структурного подразделения;	2	3
	- оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации;	2	3
	- принятие управленческих решений;		
	- расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте;		
	- ведение табеля учета рабочего времени работников;	2	3
	- составление графика выхода на работу;		
Тема 2. Расчет заработной платы;	. Расчет заработной платы;	2	3
	- расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	2	3
	- оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	2	3
	- анализ расхода сырья;		

Тема 3. Ведение табеля учета рабочего времени работников; - составление графика выхода на работу;	Изучить и составить под руководством работника отдела кадров табель учета рабочего времени	4	3
	Составить график выхода сотрудников на работу	2	3
Тема 4. Расчет заработной платы; - расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	Рассчитать заработную плату сотрудников предприятия	3	3
	Рассчитать экономические показатели структурного подразделения организации	3	3
Тема 5. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - анализ расхода сырья; - составление плана – меню и меню предприятия общественного питания;	Оформить документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	2	3
	Проанализировать расход сырья;	2	3
	Составление плана – меню и меню предприятия общественного питания;	2	3
- организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;	Организовать производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений	2	3
	Заключение по практике.	2	3
	Зачет по учебной практике	2	3
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства : учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2015. -208 с.
2. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015
3. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2015. – 717 с.
4. Сергеев И.В. Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2015. – 576 с.
5. Учебное пособие по дисциплине «Менеджмент» по специальности Коммерция и Товароведение /авт.-сост. А.Р. Шакирова.- Димитровград: МСХТ, 2015.- 208 с.
6. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М. : Финансы и статистика, 2015. – 512 с.
7. Филимонова Е.В. 1:С: Предприятие 8.0: учебно-практическое пособие для бухгалтеров: Дашков и К, 2015. – 400 с.
8. Чуев, И.Н. Экономика предприятия : учебник. - М. : Дашков и К, 2015. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Васильева И.Н., Желнинский Г.С. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. – М.: Вузовский учебник, 2015.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2016. – 336 с.
3. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2015. – 336 с.
4. Ломакин А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2015.

5. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2015. – 238 с.
6. Менеджмент: Учебник/ под ред. Проф. В.И. Королева. – М.: Экономистъ, 2015
7. Некоммерческие организации: правовое регулирование, бухгалтерский и налоговый учет в свете последних изм. зак-ва / под ред. Кастьяновой Г.Ю. - М. : Информцентр 21века, 2017
8. Рабочая тетрадь по учебной практике по дисциплине «Бухгалтерский учёт». Специальность «Коммерция» /сост. Т.В. Калинина и Л.В. Леонтьева.- Димитровград: МСХТ, 2015.- 33 с.
9. Салимжанов, И.Х. Менеджмент. Серия «Среднее профессиональное образование» Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2016.
11. Сергеев, И.В. Экономика предприятия : учебное пособие. - М. : Финансы и статистика, 2016
12. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2015. – 384 с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>

<http://allmedia.ru/>

<http://www.opec.ru/>

<http://www.amtv.ru/>

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://www.nlr.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 03 Организация работ в подразделении организации

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт</p>
<p>ОК 1-9;</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт</p>

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе УП ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

**АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УП
ПМ 06 представленной преподавателем Мясниковой Е.В.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УП»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной практики» имеется	+	
7	Наименование программы совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	-	
13	ПК, на которые ориентировано содержание практики, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения практики, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание дисциплины»		+	
15	Раздел 2 «Структура и содержание дисциплины» имеется		
16	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной практики»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной практики» имеется	+	
20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание учебной практики» заполнен	+	

21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа учебной практики может быть рекомендована к утверждению	+	
	Программа учебной практики следует рекомендовать к доработке		
	Программа учебной практики не следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УП
ПМ 06 представленной преподавателем Мясниковой Е.В.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по УП
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точ

	однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания учебной дисциплины	
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям»
4	Структура программы УП соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание УП ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы УП выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения УП («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой УП
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УП
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УП
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы УП
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Программа УП может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу УП следует рекомендовать к отклонению		
Программу УУ следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Председатель ЦК «
Протокол №
От « » 20 21 г.
Подпись / ФИО

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «30» августа 2021 г.

Председатель  /М. О. Шемерякина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.А. Лепёхин

«30» августа 2021 г.



Составитель: Голенская Татьяна Васильевна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Толстых Л.И., председатель совета потребительского общества «Юбилейный» Астраханского облрыболовпотребсоюза

Рабочая программа учебной/производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- приготовления и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов;
- приготовления и оформления основных блюд из круп;
- приготовления и оформления основных блюд из бобовых;
- приготовления и оформления основных блюд из макаронных изделий;
- приготовления и оформления основных блюд из рыбы и морепродуктов;
- приготовления и оформления основных блюд из мяса;
- приготовления и оформления основных блюд из птицы и дичи;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления и оформления сладких блюд, десертов и напитков.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к простым и основным блюдам;
- обрабатывать различными методами сырье и продукты;
- выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых и основных блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых и основных блюд;
- оценивать качество готовых блюд;

- организовывать рабочее место для приготовления полуфабрикатов и блюд в соответствии с методами обработки, технологией приготовления и санитарно-технологическими требованиями.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, продуктов, используемых при приготовлении простых и основных блюд;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых и основных блюд;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых и основных блюд;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи простых и основных блюд;

- правила хранения и требования к качеству простых и основных блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- организацию рабочих мест для приготовления полуфабрикатов и блюд в соответствии с методами обработки и санитарно-технологическими требованиями.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики :

всего – 72 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Классификация основных типов предприятий общественного питания.	4
	Тема 2. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Ознакомление с рабочим местом.	4
	Тема 3. Инструктаж по технике безопасности. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте).	4
	Тема 4. Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене.	2
	Тема 5. Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.	2
	Тема 6. Общие и специальные меры безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования. Секционное модулированное оборудование, его преимущества, использование. Меры противопожарной безопасности.	4
	Тема 7. Принципы организации кулинарного производства. Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	4
	Тема 8. Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок. Холодильниковое оборудование. Правила эксплуатации и безопасности труда.	4

	Тема 9. Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам. Характеристики основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов.	4
	Тема 10. Тепловое оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Машины для обработки мяса и рыбы.	6
	Тема 11. Механическое оборудование для обработки овощей. Обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности.	4
	Тема 12. Пищевая ценность овощей. Классификация овощей. Ознакомление с техническими приемами обработки овощей: корнеплодов, клубнеплодов.	4
	Тема 13. Первичная обработка овощей на предприятиях общественного питания. Особенности, виды и формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Особенности, виды и формы нарезки луковых овощей.	6
	Тема 14. Особенности, виды и формы нарезки капустных овощей. Особенности, виды и формы нарезки тыквенных овощей. Особенности, виды и формы нарезки томатных овощей.	6
	Тема 15. Ознакомление с правилами подготовки замороженных овощей. Ознакомление с правилами подготовки сушеных овощей.	4
	Тема 16. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Правила подготовки полуфабрикатов из рыб разных пород.	4
	Тема 17. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса.	4
	Тема 18. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика: целыми тушками, порционных, мелкокусковых.	2
<i>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачёта</i>		

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции.			
Раздел 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.			
Раздел 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика.			
МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»		72	
Вид работ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Классификация основных типов предприятий общественного питания.	Ознакомиться с предприятием общественного питания. Рассмотреть классификацию основных типов предприятий общественного питания.	2 2	3 3
Тема 2. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Ознакомление с рабочим местом.	Ознакомиться с общими требованиями к производственным помещениям и организации рабочих мест. Ознакомление с рабочим местом повара.	2 2	3 3
Тема 3. Инструктаж по технике безопасности. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности.	Работа с нормативно - технической документацией по ознакомлению с инструктажом по технике безопасности. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте).	2 2	3 3
Тема 4. Инструктаж по охране труда и	Ознакомиться с порядком проведения инструктажа по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене.	2	3

безопасности при работе с технологическим оборудованием.			
Тема 5. .Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение.	Ознакомиться с правилами личной гигиены, целью проведения медицинских осмотров. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.	2	3
Тема 6. Общие и специальные меры безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования.	Работа с нормативно - технической документацией по особенностям эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования. Ознакомление с мерами противопожарной безопасности.	2	3
		2	3
Тема 7. Принципы организации кулинарного производства. Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	Порядок проведения маркировки, упаковки, особенностей транспортирования и условий хранения продуктов, согласно ГОСТ. Заполнение бланка заявки на поставку товаров в предприятия общественного питания.	2	3
		2	3
Тема 8. Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок.	Работа с нормативно - технической документацией по особенностям устройства, принципам работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок. Правила эксплуатации и безопасности труда.	2	3
		2	3
Тема 9. Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам. Характеристики	Ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к основным способам жарки. Рассмотреть классификацию жарочных аппаратов.	2	3
		2	3

основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов.			
Тема 10. Тепловое оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Машины для обработки мяса и рыбы.	Ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к тепловому оборудованию. Ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к варочно-жарочному оборудованию. Ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к машинам для обработки мяса и рыбы.	2 2 2	3 3 3
Тема 11. Механическое оборудование для обработки овощей. Обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды.	Ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к механическому оборудованию для обработки овощей. Привести расчеты обоснованности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря.	2 2	3 3
Тема 12. Пищевая ценность овощей. Классификация овощей. Ознакомление с техническими приемами обработки овощей: корнеплодов, клубнеплодов.	Оформление классификации овощей с помощью таблицы. Ознакомление с техническими приемами обработки овощей: корнеплодов, клубнеплодов.	2 2	3 3
Тема 13. Особенности, виды и формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Особенности, виды и формы нарезки луковых овощей.	Ознакомление с техническими приемами нарезки картофеля. Ознакомление с техническими приемами нарезки моркови, свеклы. Ознакомление с техническими приемами нарезки луковых овощей.	2 2 2	3 3 3

<p>Тема 14. Особенности, виды и формы нарезки капустных овощей. Особенности, виды и формы нарезки тыквенных овощей. Особенности, виды и формы нарезки томатных овощей.</p>	<p>Ознакомление с особенностями, видами и формами нарезки капустных овощей. Ознакомление с особенностями, видами и формами нарезки тыквенных овощей. Ознакомление с особенностями, видами и формами нарезки томатных овощей.</p>	<p>2 2 2</p>	<p>3 3 3</p>
<p>Тема 15. Ознакомление с правилами подготовки замороженных овощей. Ознакомление с правилами подготовки сушеных овощей.</p>	<p>Изучение правил подготовки замороженных овощей, влияние на качество готовых блюд. Ознакомление с правилами подготовки сушеных овощей, влияние на качество готовых блюд.</p>	<p>2 2</p>	<p>3 3</p>
<p>Тема 16. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Правила подготовки полуфабрикатов из рыб разных пород.</p>	<p>Ознакомление с особенностями кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Ознакомление с правилами подготовки полуфабрикатов из рыб разных пород.</p>	<p>2 2</p>	<p>3 3</p>
<p>Тема 17. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса.</p>	<p>Ознакомление с технологическим процессом механической кулинарной обработки мяса. Ознакомление с технологическим процессом приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса.</p>	<p>2 2</p>	<p>3 3</p>

Тема 18. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика: целыми тушками, порционных, мелкокусковых.	Ознакомление с технологическим процессом приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Зачет по учебной практике.	2	3
<i>Всего</i>		<i>72</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению
2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение. (действующая редакция)
3. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН № 101-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов (действующая редакция).
4. Постановление Правительства РФ от 04 октября 2012 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (действующая редакция)
5. Г.Г. Дубцов. Товароведение продовольственных товаров. М., «Академия», 2016.
6. В.М. Калинина. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. М., «Академия», 2015.
7. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. Технология приготовления пищи. М., «Деловая культура», 2016.
8. Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015.
9. Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М., «Деловая культура», 2017.

Дополнительные источники:

1. Н.Г. Акимова Технология продукции общественного питания. – Инфра – М, 2016.- 376 с.

2. В.И. Богушева Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 384 с.
3. Б.А. Баранов Технология продукции общественного питания. Учебник. -Форум, Инфра-М. 2016.- 240 с.
4. И.В. Васильева Технология продукции общественного питания. Учебник . – Юрайт, 2016. 426 с.
5. М.А. Горенбургов Технология и организация услуг питания. Учебник. – Academia. 2016.- 250 с.
6. А.С. Джабоева Технология продуктов общественного питания Учебное пособие - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2016. - 256 с.
7. И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник.- Academia, 2015.- 192 с.
8. И.Р. Смирнова Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник **Издательство:** Троицкий мост, 2014- 232 с.
9. Е.Б. Мрыхина Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.
- 10.Л.А. **Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 352 с.**
- 11.Л.З. **Шильман Технологические процессы предприятий питания. Учебник. – Academia, 2015.- 192 с.**
12. **Н.Э. Харченко Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие – Academia , 2014.- 312с.**

Интернет – ресурсы:

1. [http://www/kulina.ru,](http://www.kulina.ru,)
2. <http://povary.ru,>
3. <http://vkus.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (точность приготовления полуфабрикатов). Дифференцированный зачёт
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (правильность приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативных документов). Дифференцированный зачёт
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (соответствие выполненного задания при приготовлении полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы). Дифференцированный зачёт
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы). Дифференцированный зачёт

. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе**ПМ**

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения	
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «30» августа 2021 г.

Председатель М. О.
Шемерянкина

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин

«30» августа 2021 г.



Составитель: Асанова К.Я., первая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Бобко Н.А., заведующая кондитерским и кулинарным цехом ПО «Юбилейный»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики– требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы
производственной практики:**

всего – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1.Ознакомление с предприятием общественного питания: -Правила внутреннего распорядка. -Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база.	6
	2. Прохождение инструктажа по технике безопасности: -Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП. -Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	6
	3. Прохождение инструктажа по технике безопасности -Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП. -Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	6
	4.Организация рабочего места Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые на данном ПОП.	6
	5. Ознакомление с видом сырья согласно установленному рабочему цеху Документы приемки, размещение на складе, хранение, сроки реализации, режимы хранения, инвентарь, используемый на складе	6

	6. Ознакомление с организацией приемки сырья и товаров на закрепленном предприятии общественного питания .Правила оформления заказа на продукты и прием сырья и товаров от поставщиков и со склада.	6
	7. Определение оценки качества поступающего сырья. Методы определения качества продуктов поступающих со склада и от поставщиков.	6
	8. Определение оценки качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Контроль качества за выпускаемыми полуфабрикатами (при. –органолептические показатели).	6
	9. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Привести расчеты сырья (мясо и мясопродукты) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	6
	10. Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Срок хранения и реализация полуфабрикатов, температурный режим хранения полуфабрикатов, т.п.	6
	11. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. Привести расчеты сырья (птица и дичь) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	6
	12.Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. Срок хранения и реализация полуфабрикатов, температурный режим хранения полуфабрикатов.	6
	13. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Привести расчеты сырья (рыба) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	6
	14. Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	6
	15.Подготовка рыбных полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	6

	16. Подготовка мясных полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	6
	17. Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	6
	18. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	6
<i>Итоговая аттестация в форме – комплексного дифференцированного зачёта</i>		

2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК. 01.01 МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
Вид работ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
1.Ознакомление с предприятием общественного питания: -Правила внутреннего распорядка. -Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база.	Ознакомиться с Правилами внутреннего распорядка	2	3
	Описать предприятие практики: название, тип, класс, историческую справку	2	
	Описать сырьевую и материально-техническую базу предприятия	2	
2. Прохождение инструктажа по технике безопасности: Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП. -Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	Пройти инструктаж по технике безопасности: -Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП. -Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	6	
3. Прохождение инструктажа по технике	Пройти инструктаж по технике безопасности:	6	

<p>безопасности</p> <p>Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП.</p> <p>-Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.</p>	<p>-Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП.</p> <p>-Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.</p>		
<p>4.Организация рабочего места.Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые на данном ПОП.</p>	<p>Ознакомится с организацией рабочего места. С видами, марками оборудования, инвентарём и инструментами, используемыми на данном ПОА</p>	6	
<p>5. Ознакомление с видом сырья согласно установленному рабочему цеху.</p> <p>Документы приемки, размещение на складе, хранение, сроки реализации, режимы хранения, инвентарь, используемый на складе</p>	<p>Ознакомится с видами сырья согласно установленному рабочему цеху</p> <p>Документы приемки, размещение на складе, хранение, сроки реализации, режимы хранения, инвентарь, используемый на складе</p>	6	
<p>6. Ознакомление с организацией приемки сырья и товаров на закреплённом предприятии общественного питания .Правила оформления заказа на продукты и прием сырья и товаров от поставщиков и со склада.</p>	<p>Ознакомиться с организацией приемки сырья и товаров на закреплённом предприятии общественного питания .Правила оформления заказа на продукты и прием сырья и товаров от поставщиков и со склада.</p>	6	
<p>7. Определение оценки качества поступающего сырья.</p> <p>Методы определения качества продуктов поступающих со склада и от поставщиков.</p>	<p>Определить оценку качества поступающего сырья.</p> <p>Методы определения качества продуктов поступающих со склада и от поставщиков.</p> <p>Дать характеристику органолептическим методам оценки качества</p>	6	
<p>8.Определение оценки качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>-Контроль качества за выпускаемыми полуфабрикатами (при. –органолептические показатели).</p>	<p>Определить оценку качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Проконтролировать качество выпускаемых полуфабрикатами (при. – органолептические показатели).</p>	6	
<p>9. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Привести расчеты сырья (мясо и мясопродукты) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству</p>	<p>. Рассчитать количество сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Привести расчеты сырья (мясо и мясопродукты) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закреплённого ПОП</p>	6	

посадочных мест закрепленного ПОП			
10. Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Срок хранения и реализация полуфабрикатов, температурный режим хранения полуфабрикатов, т	Определить сроки хранения и реализации полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной температурный режим хранения полуфабрикатов, т.п.	б	
11. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. Привести расчеты сырья (птица и дичь) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	. Рассчитать количество сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. Привести расчеты сырья (птица и дичь) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	б	
12. Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. Срок хранения и реализация полуфабрикатов, температурный режим хранения полуфабрикатов.	12. Определить сроки хранения и реализации полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. температурный режим хранения полуфабрикатов.	б	
13. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Привести расчеты сырья (рыба) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	. Рассчитать количество сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Привести расчеты сырья (рыба) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	б	
14.. Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	Определить сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	б	
15. Подготовка рыбных полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	. Подготовить рыбные полуфабрикаты для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	б	
16. Подготовка мясных полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	Подготовка мясных полуфабрикатов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	б	
17. Подготовка полуфабрикатов из домашней	Подготовить полуфабрикатов из домашней птицы для сложных	б	

птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.		
18. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	Описать правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	6	
<i>Всего</i>		<i>108</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной - на основании договоров сотрудничества между техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности
 Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

26. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
27. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
28. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
29. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
30. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.

10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.

11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>

2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3. www.chefs.ru

3. 4. www.povarenok.ru 5. www.supercook.ru Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1.ПК1.2, ПК1,3	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОК 1 . ОК2, ОК3 ,К4 ОК.5, ОК6, ОК.7, ОК 8, ОК.9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе УД/ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УД/ПМ

представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы УД на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УД»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется	+	
7	Наименование программ дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание дисциплины, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения дисциплины, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание дисциплины»			
15	Раздел 2 «Структура и содержание дисциплины» имеется	+	
16	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
18	Объем учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины»	+	

	имеется		
20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа учебной дисциплины может быть рекомендована к утверждению	+	
	Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к доработке		
	Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УД/ПМ

представленной преподавателем Асановой

К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
---	-------------------------------------

Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по УД
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания учебной дисциплины	
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям»
4	Структура программы УД соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание УД ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы УД выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям к результатам обучения (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения УД («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой УД
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УД
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УД
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы УД
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Программа УД может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу УД следует рекомендовать к отклонению		
Программу УД следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:


АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных блюд и закусок**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

РАССМОТРЕНО
Цикловой комиссией
«Сервис и туризм»
Протокол № от «30» августа 2021 г.
Председатель  /М. О. Шемерянкина/

УТВЕРЖДАЮ
Директор 
А.А. Лепёхин
« 30 » августа 2021 г.



Составитель: Асанова К.Я., первая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Бобко Н.А., заведующая кондитерским и кулинарным цехом ПО «Юбилейный»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
13. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики– требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок	1.Ознакомление с предприятием общественного питания:	6
	2.Назначение холодного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь холодного цеха с заготовочными, горячими цехами и торговым залом.	6
	3. Ознакомление с рабочим местом. Инструктаж по технике безопасности.	6
	4. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, работа на нем.	6
	5. Значение холодных блюд и закусок в питании.	6
	6 Приготовление салатов из сырых овощей (ассортимент, тех. карты и схемы, оформление и особенности подачи).	6
	7. Приготовление винегретов: (овощного, мясного, с сельдью), :ассортимент, технологические карты и схемы, оформление и особенности подачи).	6
	8 .Приготовление бутербродов: (открытых, закрытых, сэндвичей, канапе): ассортимент, тех. карты и схемы, оформление и особенности подачи.	6
	9. Приготовление салатов из рыбы (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6

	10 Приготовление салатов из мяса и мясных продуктов (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6
	11 Приготовление салатов из яиц, сыра или грибов (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6
	12. Особенности приготовления салат-коктейлей из различного сырья (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6
	13. Приготовление закусок из сырых овощей (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6
	14. Приготовление сложных холодных рыбных блюд и закусок (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6
	15.. Приготовление сложных холодных мясных блюд и закусок (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6
	16. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из яиц, сыра и грибов (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6
	17. Приготовление гарниров для сложных холодных блюд и закусок (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6
	18 Приготовление и ассортимент холодных студнеобразных блюд (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6
<i>Итоговая аттестация в форме – комплексного дифференцированного зачёта</i>		

2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок			
Вид работ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки сложных холодных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
1. Ознакомление с предприятием общественного питания:	Ознакомиться с Правилами внутреннего распорядка	2	3
	Описать предприятие практики: название, тип, класс, историческую справку	2	
	Описать сырьевую и материально-техническую базу предприятия. Поставщиков сырья.	2	
2. Назначение холодного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь холодного цеха с заготовочными, горячими цехами и торговым залом.	Ознакомиться с назначением холодного цеха и требованиями, предъявляемыми к помещению цеха. Проанализировать связь холодного цеха с заготовочными, горячими цехами и торговым залом.	6	
3. Ознакомление с рабочим местом. Инструктаж по технике безопасности.	Пройти инструктаж по технике безопасности: - Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП. - Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	6	
4. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, работа на нем.	Ознакомиться с организацией рабочего места. С видами, марками оборудования, инвентарём и инструментами, используемыми на данном ПОА	6	
5. Значение холодных блюд и закусок в питании.	Ознакомиться с рецептурами холодных блюд и закусок на базе практики, сделать заключение о значении в питании холодных закусок	6	

6. Приготовление салатов из сырых овощей (ассортимент, тех. карты и схемы, оформление и особенности подачи).	Ознакомится с ассортиментом , тех. картами и схемами оформлением и особенностями подачи салатов из сырых овощей. Приготовить овощные салаты согласно меню	6	
7. Приготовление винегретов .	Приготовить винегреты : овощной, мясной, с сельдью. Ознакомиться с отличительными особенностями ассортимента, технологическими картами и схемами, оформлением и особенностями их подачи).	6	
8. Приготовление бутербродов	Приготовить бутерброды : (открытых, закрытых, сэндвичей, канапе): ознакомиться с ассортиментом изучить , тех. карты и схемы, оформление и особенности подачи.	6	
9 Приготовление салатов из рыбы	Приготовить салаты из рыбы , ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи).	6	
10.Приготовление салатов из мяса и мясных продуктов	Приготовить салаты из мяса и мясных продуктов , ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи).	6	
11. Приготовление салатов из яиц, сыра или грибов	Приготовить салаты из яиц, сыра или грибов, ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи).	6	
12.. Приготовление салат-коктейлей из различного сырья	Приготовить салат- коктейли , ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи).	6	
13. Приготовление закусок из сырых овощей	Приготовить закуски из сырых овощей , ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи).	6	
14.. Приготовление сложных холодных рыбных блюд и закусок	Приготовить сложные холодные рыбные блюда и закуски , ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи.	6	
15. Приготовление сложных холодных мясных блюд и закусок	Приготовить сложные холодные мясные блюда и закуски , ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи.	6	
16 Приготовление сложных холодных блюд и закусок из яиц, сыра и грибов	Приготовить сложные холодные блюда из яиц, сыра и яиц , ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами,	6	

	оформлением и особенностями подачи.		
17. Приготовление гарниров для сложных холодных блюд и закусок	Приготовить гарниры для сложных холодных блюд и закусок	6	
18. Приготовление и ассортимент холодных студнеобразных блюд	Приготовить сложные холодные студнеобразные блюда, ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи.	6	
<i>Всего</i>		<i>108</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной - на основании договоров сотрудничества между техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности
 Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

31. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
32. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
33. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
34. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
35. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.

10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.
11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3.www.chefs.ru
3. 4.www.povarenok.ru 5.www.supercook.ru Часть 2.-2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных блюд и закусок

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1.ПК1.2, ПК1,3	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОК 1 . ОК2, ОК3 ,К4 ОК.5, ОК6, ОК.7, ОК 8, ОК.9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе производственной практики
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

СТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
**ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
 ПРАКТИКИ**

**ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
 холодных блюд и закусок**

представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы УД на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УД»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется	+	
7	Наименование программ дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание дисциплины, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения дисциплины, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание дисциплины»		+	
15	Раздел 2 «Структура и содержание дисциплины» имеется		
16	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
18	Объем учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	

Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины» имеется	+	
20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа учебной дисциплины может быть рекомендована к утверждению	+	
	Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к доработке		
	Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

**АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных блюд и закусок**

представленной преподавателем Асановой

К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по УД
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания учебной дисциплины	
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям»
4	Структура программы УД соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание УД ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы УД выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям к результатам обучения (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения УД («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой УД
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УД
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УД
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы УД
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Программа УД может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу УД следует рекомендовать к отклонению		
Программу УД следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Председатель ЦК « Товароведение и технология
продукции общественного питания »

Протокол №

От « » 2021 г.

Подпись /ФИО

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «30» августа 2021 г.

Председатель Саша М. О. Шемерянкина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор



А.А. Лепёхин

«30» августа 2021 г.

Составитель: Асанова К.Я., первая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Толстых Л.И., председатель Совета потребительского общества «Юбилейный».

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
17. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1.Ознакомление с предприятием общественного питания:	6
	2.Ознакомиться со структурой работы горячего цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь горячего цеха с заготовочными, холодным цехами и торговым залом.	6
	3. Ознакомиться с рабочим местом повара горячего цеха. Пройти инструктаж по технике безопасности.	6
	4.Ознакомление с суповой и соусной линией горячего цеха, оборудованием, инвентарем. Организовать рабочее место повара горячего цеха.	6
	5. Ознакомиться с видом сырья согласно установленному горячему цеху.	6
	6. Определение оценки качества поступающего сырья в горячий цех.	6
	7.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса говядины	6
	8.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса мелкого рогатого скота	6
	9.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса свинины	6

	10.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы с хрящевым скелетом	6
	11.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из речной рыбы с костным скелетом	6
	12.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из морской рыбы	6
	13. Отработка технологии приготовления сложных горячих заправочных супов	6
	14. Отработка технологии приготовления сложных горячих пюре-образных супов	6
	15 Отработка технологии приготовления сложных горячих национальных супов	6
	16. Отработка технологии приготовления сложных блюд из домашней птицы	6
	17 Отработка технологии приготовления сложных блюд овощей, грибов и сыра	6
	18 Отработка технологии приготовления сложных горячих соусов	6
	<i>ИТОГО</i>	<i>108</i>

2.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
Вид работ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки горячей кулинарной продукции			
1.Ознакомление с предприятием общественного питания:	Ознакомиться с Правилами внутреннего распорядка	2	3
	Описать предприятие практики: название, тип, класс, историческую справку	2	
	Описать сырьевую и материально-техническую базу предприятия. Поставщиков сырья.	2	
2.Ознакомиться со структурой работы горячего цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь горячего цеха с заготовочными, холодным цехами и торговым залом.	Ознакомиться с назначением горячего цеха и требованиями предъявляемые к помещению цеха. Проанализировать связь горячего цеха с заготовочными, холодными цехами и торговым залом.	6	
3. Ознакомление с рабочим местом повара горячего цеха Инструктаж по технике безопасности.	Пройти инструктаж по технике безопасности: -Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП. -Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	6	
4.Ознакомление с суповой и соусной линией горячего цеха, оборудованием, инвентарем. Организовать рабочее место повара горячего цеха.	Ознакомиться с организацией рабочего места. С видами, марками оборудования, инвентарём и инструментами, используемыми на данном предприятии	6	

5. Ознакомиться с видом сырья согласно установленному горячему цеху.	Ознакомиться с видами сырья, поступающими на склад горячего цеха	б	
6. Определение оценки качества поступающего сырья в горячий цех.	Определить качество поступающего сырья органолептическим способом	б	
7.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса говядины	Приготовить горячие блюд из мяса говядины. Ознакомиться с отличительными особенностями ассортимента, технологическими картами и схемами, оформлением и особенностями их подачи.	б	
8.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса мелкого рогатого скота	Приготовить горячие блюд из мяса мелкого рогатого скота. Ознакомиться с отличительными особенностями ассортимента, технологическими картами и схемами, оформлением и особенностями их подачи.	б	
9.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса свинины	Приготовить горячие блюд из мяса свинины . Ознакомиться с отличительными особенностями ассортимента, технологическими картами и схемами, оформлением и особенностями их подачи.	б	
10.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы с хрящевым скелетом	Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из рыбы с хрящевым скелетом	б	
11.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из речной рыбы с костным скелетом	Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из речной рыбы с костным скелетом	б	
12.Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из морской рыбы	Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из морской рыбы	б	
13. Отработка технологии приготовления сложных горячих заправочных супов	Отработать технологию приготовления сложных горячих заправочных супов, ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи	б	
14 Отработка технологии приготовления сложных горячих пюре-образных супов	Отработать технологию приготовления сложных горячих пюре-образных супов, ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи	б	
15 Отработка технологии приготовления сложных горячих национальных супов	Отработать технологию приготовления сложных горячих национальных супов, ознакомиться с ассортиментом тех. картами , и схемами, оформлением и особенностями подачи	б	

16. Отработка технологии приготовления сложных блюд из домашней птицы	Отработать технологию приготовления сложных блюд из домашней птицы	6	
17. Отработка технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Отработать технологию приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	6	
18. Отработка технологии приготовления сложных горячих соусов	Отработать технологию приготовления сложных горячих соусов.	6	
<i>Всего</i>		<i>108</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной - на основании договоров сотрудничества между техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности
 Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

36. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
37. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
38. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
39. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
40. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.

10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.

11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>

2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3. www.chefs.ru

3. 4. www.povarenok.ru 5. www.supercook.ru Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 3.1.ПК3.2, ПК3,3, ПК 3.4	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОК 1 . ОК2, ОК3 ,К4 ОК.5, ОК6, ОК.7, ОК 8, ОК.9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе производственной практики**ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
**ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
 ПРАКТИКИ**

представленной преподавателем Асановой К.Я.

**ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
 горячей кулинарной продукции**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы ПП на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и ПП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы ПП»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы производственной практики» имеется	+	
7	Наименование программы ПП совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнена	+	
9	Пункт 1.2. «Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание практики, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения практики, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание практики»		+	
15	Раздел 2 «Структура и содержание практики» имеется		
16	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание практики» заполнен	+	
18	Объем учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	

Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы практики»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы практики» имеется	+	
20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание практики заполнен	+	
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения практики»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения практики» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
Программа ПП может быть рекомендована к утверждению		+	
Программа ПП следует рекомендовать к доработке			
Программа ПП следует рекомендовать к отклонению			

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

**АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

представленной преподавателем Асановой

К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
---	-------------------------------------

Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по ПП
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания ПП	
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям»
4	Структура программы ПП соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание ПП ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы ПП выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям к результатам обучения (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения УД («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой ПП
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой ПП
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой ПП
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы ПП
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Программа ПП может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу ПП следует рекомендовать к отклонению		
Программу ПП следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

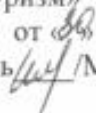
АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

РАССМОТРЕНО
Цикловой комиссией
«Сервис и туризм»
Протокол № от «20» августа 2021 г.
Председатель  М. О. Шемерянкина/

УТВЕРЖДАЮ
Директор  А.А. Лепёхин
« 20 » августа 2021 г.



Составитель: Асанова К.Я., первая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Толстых Л.И., председатель Совета потребительского общества «Юбилейный».

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
21. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

знать:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.Ознакомление с предприятием общественного питания:	6
	2. Инструктаж по технике безопасности	2
	3. Ознакомление с кондитерским цехом предприятия	6
	4. Организация рабочего места	6
	5.. Ознакомление с инвентарём и оборудованием кондитерского цеха.	4
	6. . Ознакомление с сырьем, используемым в работе кондитерского цеха	6
	7. Организация приемки сырья и товаров на закрепленном предприятии	6
	8. Определение оценки качества поступающего сырья	6
	9. Подготовка сырья к производству выпеченных полуфабрикатов	6
	10. Расчет количества сырья для приготовления выпеченных полуфабрикатов.	6
	11. Подготовка сырья к производству отделочных полуфабрикатов	6

	12.Расчет количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	6
	13.Определение сроков хранения и реализации выпеченных полуфабрикатов.	6
	14. .Определение сроков хранения и реализации отделочных полуфабрикатов	6
	15 Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий.	6
	16. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	6
	17 Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6
	18 Приготовление пряничного теста и изделий из него	6
	19.Приготовление слоеного теста и изделий из него	6
	<i>ИТОГО</i>	<i>108</i>

2.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий			
Вид работ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий			
1.Ознакомление с предприятием общественного питания:	Ознакомиться с Правилами внутреннего распорядка	2	3
	Описать предприятие практики: название, тип, класс, историческую справку	2	3
	Описать сырьевую и материально-техническую базу предприятия. Поставщиков сырья.	2	3
2.Инструктаж по технике безопасности	Пройти инструктаж по технике безопасности: -Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП. -Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	2	3
3. Ознакомление с кондитерским цехом предприятия	Ознакомиться с помещениями кондитерского цеха, ассортиментом продукции, расположением.	6	3
4. Организация рабочего места	Ознакомиться с организацией рабочего места. С видами, марками оборудования, с технологическими линиями кондитерского цеха	6	3
5. Ознакомление с инвентарём и инструментами кондитерского цеха.	Ознакомиться с инвентарём и инструментами кондитерского цеха.	4	3
6. Ознакомление с сырьем, используемым в работе кондитерского цеха	Ознакомиться с сырьем, используемым в работе кондитерского цеха: виды, назначение	6	3

7. Организация приемки сырья и товаров на закрепленном предприятии	Организовать приемки сырья и товаров на закрепленном предприятии по количеству и качеству, согласно нормативным и сопроводительным документам	6	3
8.Определение оценки качества поступающего сырья	Определить оценки качества поступающего сырья по органолептическим показателям	6	3
9.Подготовка сырья к производству выпеченных полуфабрикатов	Подготовить сырьё к производству выпеченных полуфабрикатов	6	3
10.Расчет количества сырья для приготовления выпеченных полуфабрикатов.	Рассчитать количество сырья для приготовления выпеченных полуфабрикатов.	6	3
11. Подготовка сырья к производству отделочных полуфабрикатов	Подготовить сырьё к производству отделочных полуфабрикатов	6	3
12.Расчет количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	Рассчитать количество сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	6	3
13.Определение сроков хранения и реализации выпеченных полуфабрикатов.	Разработать таблицу сроков хранения и реализации выпеченных полуфабрикатов.	6	3
14. .Определение сроков хранения и реализации отделочных полуфабрикатов	Разработать таблицу сроков хранения и реализации отделочных полуфабрикатов	6	3
15 Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий.	Подготовить сырьё к производству хлебобулочных изделий.	6	3
16. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Приготовить дрожжевое тесто и изделия из него	6	3
17 Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Приготовить бисквитное тесто и изделия из него	6	3
18 Приготовление пряничного теста и изделий из него	Приготовить пряничное тесто и изделия из него	6	3
19.Приготовление слоеного теста и изделий из него	Приготовить слоеное тесто и изделия из него	6	3
Всего		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной - на основании договоров сотрудничества между техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности
 Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

41. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
42. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
43. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
44. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
45. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.

10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.

11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>

2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3.www.chefs.ru

3. 4.www.povarenok.ru 5.www.supercook.ru Часть 2.-2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 4.1.ПК4.2, ПК4.3, ПК 4.4	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОК 1 . ОК2, ОК3 ,К4 ОК.5, ОК6, ОК.7, ОК 8, ОК.9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)

**Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе производственной практики
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий**

п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы ПП на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и ПП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы ПП»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы производственной практики» имеется	+	
7	Наименование программы ПП совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнена	+	
9	Пункт 1.2. «Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание практики, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения практики, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание практики»			
15	Раздел 2 «Структура и содержание практики» имеется	+	
16	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание практики» заполнен	+	
18	Объем учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы практики»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы практики» имеется	+	
20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание практики» заполнен	+	
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	

22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения практики»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения практики» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
Программа ПП может быть рекомендована к утверждению		+	
Программа ПП следует рекомендовать к доработке			
Программа ПП следует рекомендовать к отклонению			

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

**АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

представленной преподавателем Асановой К.Я.
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по ПП
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания ПП	
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям»
4	Структура программы ПП соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание ПП ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы ПП выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям к результатам обучения (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения УД («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой ПП
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой ПП
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой ПП
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы ПП
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Программа ПП может быть рекомендована к	+	

утверждению		
Программу ПП следует рекомендовать к отклонению		
Программу ПП следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Председатель ЦК « Товароведение и технология
продукции общественного питания »

Протокол №

От « » 2021 г.

Подпись / ФИО

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «30» августа 2021 г.

Председатель *лш* /М. О. Шемерянкина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А. Лепёхин А.А. Лепёхин
«30» *августа* 2021 г.

Составитель: Асанова К.Я., первая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Толстых Л.И., председатель Совета потребительского общества «Юбилейный».

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
25. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
26. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов:

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов:

суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ. 05. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	1. Характеристика цеховых подразделений предприятия общественного питания	6
	2. Организация рабочего места	6
	3. Характеристика сырья, используемого в работе для приготовления холодных и горячих десертов.	6
	4. Организация приемки сырья и товара на закрепленном предприятии	6
	5. Определение оценки качества продуктов для приготовления сложных горячих и холодных десертов.	6
	6. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	6
	7. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	6
	8. Подбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов.	6
	9. Работа с нормативной документацией.	12
	10. Разработка новых видов продукции и технологических режимов.	6
	11. Современные требования к приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	6
	12. Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	12
	13. Отработка приготовления сложных холодных десертов	12

	14. . Отработка приготовления сложных горячих десертов	<i>12</i>
	<i>ИТОГО</i>	<i>108</i>

.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
Вид работ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки сложных холодных и горячих десертов			
1. Характеристика цеховых подразделений предприятия общественного питания	Ознакомиться с Правилами внутреннего распорядка	2	3
	Описать предприятие практики: название, тип, класс, историческую справку	2	3
	Описать сырьевую и материально-техническую базу предприятия. Поставщиков сырья.	2	3
2. Организация рабочего места	Организовать рабочее место повара по приготовлению десертов	6	3
3. Характеристика сырья, используемого в работе для приготовления холодных и горячих десертов.	Дать характеристику сырья, используемого в работе для приготовления холодных и горячих десертов.	6	3
4. Организация приемки сырья и товара на закрепленном предприятии	Участвовать в приемке сырья и товара на закрепленном предприятии	6	3
5. Определение оценки качества продуктов для приготовления сложных горячих и холодных десертов.	Оценить качество продуктов для приготовления сложных горячих и холодных десертов.	6	3
6. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Работа над методами приготовления сложных холодных и горячих десертов.	6	3
7. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	6	3
8. Подбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов.	Работа над вариантами оформления сложных холодных и горячих десертов.	6	3

9. Работа с нормативной документацией.	Работа с нормативной документацией: сборниками рецептур, технологическими картами	12	3
10. Разработка новых видов продукции и технологических режимов.	Разработать новые виды продукции и технологических режимов.	6	3
11. Современные требования к приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	Работа над современными требованиями к приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	6	3
12. Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	Рассчитать количество сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	12	3
13 Отработка приготовления сложных холодных десертов	Отработать приготовление сложных холодных десертов	12	3
14. Отработка приготовления сложных горячих десертов	Отработать приготовление сложных горячих десертов	12	3
<i>Всего</i>		<i>108</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной - на основании договоров сотрудничества между техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности
 Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

46. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
47. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
48. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
49. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
50. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.

10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.

11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>

2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3.www.chefs.ru

3. 4.www.povarenok.ru 5.www.supercook.ru Часть 2.-2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 5.1.ПК5.2,	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)
ОК 1 . ОК2, ОК3 ,К4 ОК.5, ОК6, ОК.7, ОК 8, ОК.9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт (комплексный)

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе производственной практики
ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов представленной преподавателем Асановой К.Я.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы ПП на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и ПП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы ПП»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы производственной практики» имеется	+	
7	Наименование программы ПП совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнена	+	
9	Пункт 1.2. «Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание практики, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения практики, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание практики»			
15	Раздел 2 «Структура и содержание практики» имеется	+	
16	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание практики» заполнен	+	
18	Объем учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы практики»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы практики» имеется	+	

20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание практики заполнен	+	
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения практики»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения практики» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
Программа ПП может быть рекомендована к утверждению		+	
Программа ПП следует рекомендовать к доработке			
Программа ПП следует рекомендовать к отклонению			

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

**АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов**

представленной преподавателем Асановой К.Я.
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по ПП
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания ПП	
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям
4	Структура программы ПП соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание ПП ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы ПП выделены дидактически целесообразно

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от 30 августа 2021 г.

Председатель М. О. Шемерянкина

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А. А. Лепёхин

« 30 » августа 2021 г.



Составитель: Мясникова Елена Викторовна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Мазетова Л.В., председатель совета директоров ООО «Юнион»

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПМ 06.
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности

1.2. Цели и задачи, требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках ПМ 06. Организация работы структурного подразделения по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;

- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего –**36 ч.**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**
2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения	Виды работ	36
	Тема 1.1. Познакомиться с Уставом предприятия: цели, задачи и функции предприятия. Схема организационной структуры предприятия и её описание. Тема 1.2. Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.	6
	Тема 1.3. Познакомиться с содержанием резюме бизнес-плана торгового предприятия	6
	Тема 1.4. Изучить Положение по оплате труда. Изучить систему оценки и методы стимулирования сбыта. Тема 1.5. Расчет основных экономических показателей работы торгового предприятия. Принять участие в планировании и оценке экономических показателей структурного подразделения торгового предприятия.	6
	Тема 1.6 Участие в составлении плана текущей работы подразделения. Тема 1.7 Порядок определения потребности	6

	исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы.	
	Тема 1.8 Участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия) Тема 1.9. Изучить систему контроля на предприятии. Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действия руководства предприятия.	6
	Тема 1.10 Принять участие в составлении кассового и товарного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли. Тема 1.11 Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. Описать алгоритм и порядок расчета Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности.	6
	ИТОГО	36

2.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вид работ: Организация работ в подразделении организации		36	
Тема 1.1. Познакомиться с Уставом предприятия: цели, задачи и функции предприятия. Схема организационной структуры предприятия и её описание.	1. Познакомиться с Уставом предприятия, определить цели, задачи и функции предприятия.	1	3
	2. Разработать схему организационной структуры предприятия и сделать её описание.	2	3
Тема 1.2. Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.	Изучить должностные инструкции работников предприятия.	1	3
	Определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.	1	3
Тема 1.3. Познакомиться с содержанием резюме бизнес-плана торгового предприятия	Познакомиться с содержанием резюме бизнес-плана торгового предприятия.	2	3
	Изучить разделы плана.	1	3
Тема 1.4. Изучить Положение по оплате труда.	Изучить Положение по оплате труда.	2	3
	Изучить систему оценки труда и методы стимулирования сбыта.	2	3

Изучить систему оценки и методы стимулирования сбыта.	Особенности мотивации на данном предприятии.	2	3
Тема 1.5. Расчет основных экономических показателей работы торгового предприятия. Принять участие в планировании и оценке экономических показателей структурного подразделения торгового предприятия.	Принять участие в расчете основных экономических показателей работы торгового предприятия.	2	3
	Принять участие в планировании и оценке экономических показателей структурного подразделения торгового предприятия.	2	3
Тема 1.6 Участие в составлении плана текущей работы подразделения.	Изучить порядок осуществления перспективного планирования на предприятии.	2	3
	Составить самостоятельно план текущей работы исполнителей на определенный период и конкретное мероприятие.	2	3
Тема 1.7 Порядок определения потребности исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы.	Определить потребности исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы.	2	3
Тема 1.8 Участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия)	Принять участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия). Изучить вводный инструктаж на рабочем месте. Изучить инструктаж по технике безопасности	2	3

<p>Тема 1.9. Изучить систему контроля на предприятии. Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действия руководства предприятия.</p>	<p>Изучить систему контроля на предприятии. Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур. Оценка их результативности и последующих действия руководства предприятия.</p>	2	3
<p>. Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период. Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок.</p>	<p>Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период. Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок.</p>	2	3
<p>Тема 1.10 Принять участие в составлении кассового и товарного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли.</p>	<p>Принять участие в составлении кассового и товарного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли.</p>	2	3

<p>Тема 1.11 Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. Описать алгоритм и порядок расчета</p>	<p>Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. Описать алгоритм и порядок расчета</p> <p>Изучить алгоритмы принятия управленческих решений на предприятии по различным стандартным и нестандартным ситуациям.</p> <p>Принять участие в подготовке и проведении собрания с коллективом предприятия и подразделения. Описать проблемные ситуации в профессиональной деятельности и разработать варианты управленческих решений по разрешению этих проблем.</p>	2	3
<p>20. Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности.</p>	<p>20. Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности.</p>	2	
<i>Всего</i>		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики на основании договоров сотрудничества между техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства : учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2015. -208 с.
2. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015
3. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2015. – 717 с.
4. Сергеев И.В. Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2015. – 576 с.
5. Учебное пособие по дисциплине «Менеджмент» по специальности Коммерция и Товароведение /авт.-сост. А.Р. Шакирова.- Димитровград: МСХТ, 2015.- 208 с.
6. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М. : Финансы и статистика, 2015. – 512 с.
7. Филимонова Е.В. 1:С: Предприятие 8.0: учебно-практическое пособие для бухгалтеров: Дашков и К, 2015. – 400 с.
8. Чуев, И.Н. Экономика предприятия : учебник. - М. : Дашков и К, 2015. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Васильева И.Н., Желнинский Г.С. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. – М.: Вузовский учебник, 2015.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2016. – 336 с.
3. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2015. – 336 с.
4. Ломакин А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2015.
5. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2016. – 238 с.

6. Менеджмент: Учебник/ под ред. Проф. В.И. Королева. – М.: Экономистъ, 2015
7. Некоммерческие организации: правовое регулирование, бухгалтерский и налоговый учет в свете последних изм. зак-ва / под ред. Кастьяновой Г.Ю. - М. : Информцентр 21века, 2015
8. Рабочая тетрадь по учебной практике по дисциплине «Бухгалтерский учёт». Специальность «Коммерция» /сост. Т.В. Калинина и Л.В. Леонтьева.- Димитровград: МСХТ, 2016.- 33 с.
9. Салимжанов, И.Х. Менеджмент. Серия «Среднее профессиональное образование» Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2016.
11. Сергеев, И.В. Экономика предприятия : учебное пособие. - М. : Финансы и статистика, 2016
12. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2015. – 384 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
2. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>
- 3 <http://allmedia.ru/>
4. <http://www.opec.ru/>
5. <http://www.amtv.ru/>
6. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
7. <http://www.nlr.ru/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт</p>
ОК 1	<p>Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт</p>
ОК 2, ОК 3, ОК.4, ОК.5, ОК 6-9. ПК 6.1, 6.2,6.3,6.4,6.5	

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе УД/ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УП
ПМ 06 представленной преподавателем Мясниковой Е.В.
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УД»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной практики» имеется	+	
7	Наименование программы совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	-	
13	ПК, на которые ориентировано содержание практики, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения практики, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание дисциплины»		+	
15	Раздел 2 «Структура и содержание дисциплины» имеется		
16	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной практики»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной практики» имеется	+	
20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание учебной практики» заполнен	+	
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в	+	

	соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы		
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа учебной практики может быть рекомендована к утверждению	+	
	Программа учебной практики следует рекомендовать к доработке		
	Программа учебной практики не следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

**АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПП
ПМ 06 представленной преподавателем Мясниковой Е.В.
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по ПП
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания учебной дисциплины	
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям»
4	Структура программы ПП соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание ПП ориентировано на формирование ОК/ПК

6	Разделы программы ПП выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения ПП («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой УД
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических работ
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой ПП
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы УД
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
Программа УД может быть рекомендована к утверждению	
Программу УД следует рекомендовать к отклонению	
Программу УД следует рекомендовать к доработке	

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Председатель ЦК « _____ »
 Протокол № _____
 От « _____ » _____ 2021 г.
 Подпись _____ / ФИО _____

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от 30 августа 2021 г.

Председатель /ш/ /М. О. Шемерякина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

/ш/ А.А. Лепёхин
« 30 » августа 2021 г.



Составитель: Голенская Татьяна Васильевна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Толстых Л.И., председатель совета потребительского общества «Юбилейный» Астраханского облрыболовпотребсоюза

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
29. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
30. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
31. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
32. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)– требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с

коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- приготовления и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов;
- приготовления и оформления основных блюд из круп;
- приготовления и оформления основных блюд из бобовых;
- приготовления и оформления основных блюд из макаронных изделий;
- приготовления и оформления основных блюд из рыбы и морепродуктов;
- приготовления и оформления основных блюд из мяса;
- приготовления и оформления основных блюд из птицы и дичи;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления и оформления сладких блюд, десертов и напитков.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к простым и основным блюдам;
- обрабатывать различными методами сырье и продукты;
- выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых и основных блюд;

- использовать различные технологии приготовления и оформления простых и основных блюд;
- оценивать качество готовых блюд;
- организовывать рабочее место для приготовления полуфабрикатов и блюд в соответствии с методами обработки, технологией приготовления и санитарно-технологическими требованиями.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, продуктов, используемых при приготовлении простых и основных блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых и основных блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых и основных блюд;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи простых и основных блюд;
- правила хранения и требования к качеству простых и основных блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- организацию рабочих мест для приготовления полуфабрикатов и блюд в соответствии с методами обработки и санитарно-технологическими требованиями.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):
всего – 144 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям	Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности.	4
	Тема 2. Ознакомление с рабочим местом. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.	4
	Тема 3. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте).	4
	Тема 4. Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение.	6
	Тема 5. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.	2
	Тема 6. Общие и специальные меры безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования. Меры противопожарной	4

	безопасности.	
	Тема 7. Принципы организации кулинарного производства. Ознакомление студентов с рыбным цехом, инвентарем и оборудованием.	4
	Тема 8. Соблюдение санитарных норм в рыбном цехе. Приемы первичной обработки рыбы осетровых пород.	4
	Тема 9. Определение качества рыбы, поступающей на предприятия общественного питания. Определение состояния рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.	4
	Тема 10. Правила оттаивания замороженной рыбы. Особенности разделки рыбы, используемой целиком.	4
	Тема 11. Особенности разделки рыбы на филе с кожей и реберными костями. Особенности разделки рыбы на филе с кожей без реберных костей. Разделка рыбы на чистое филе.	6
	Тема 12. Подготовка рыбы для фарширования. Освоение навыков по приготовлению кнельной массы из рыбы. Освоение навыков по приготовлению рубленой массы из рыбы.	6
	Тема 13. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из жареной рыбы.	4

	Тема 14. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из запечённой рыбы. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из тушеной рыбы.	4
	Тема 15. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из котлетной массы рыбы.	2
	Тема 16. Обработка нерыбных морепродуктов. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из нерыбного водного сырья.	4
	Тема 17. Правила дефростации мяса. Особенности разделки туш на крупнокусковые полуфабрикаты.	4
	Тема 18. Ознакомление с порционными полуфабрикатами из мяса. Ознакомление с мелкокусковыми полуфабрикатами из мяса.	4
	Тема 19. Ознакомление с технологическим процессом разделки туш мелкого скота.	2
	Тема 20. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Ознакомление с полуфабрикатами из баранины и свинины. Характеристика и назначение.	4
	Тема 21. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из жареного мяса.	4
	Тема 22. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из тушеного мяса. Обработка субпродуктов и их	4

	кулинарное использование.	
	Тема 23. Ознакомление с первичной обработкой мяса домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи: целыми тушками, порционных, мелкокусковых.	4
	Тема 24. Приготовление полуфабрикатов из кролика: целыми тушками, порционных, мелкокусковых. Технология приготовления рубленой массы из птицы, кролика, дичи.	4
	Тема 25. Технология приготовления кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Технология приготовления котлетной массы из птицы, кролика, дичи.	4
	Тема 26. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварной птицы. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из жареной птицы.	4
	Тема27 Совместимость и взаимозаменяемость сырья, при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.	4
	Тема 28. Виды круп, бобовых. Правила варки круп. Расчеты. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из бобовых.	4
	Тема 29. Виды макаронных изделий. Правила используемые при варке макаронных изделий.	4

	Тема 30. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.	4
	Тема 31. Первичная обработка грибов. Классификация грибов, правила использования грибов по их виду.	4
	Тема 32. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.	4
	Тема 33. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из тушеных, фаршированных, запеченных овощей.	4
	Тема 34. Использование сульфитированного картофеля. Овощные полуфабрикаты централизованного производства (капуста зачищенная, лук очищенный, корнеплоды очищенные).	4
	Тема 35. Требования к качеству овощных полуфабрикатов. Ознакомление с правилами хранения овощей и полуфабрикатов из них.	2
	Тема 36. Элементы карвинга используемые на предприятии общественного питания.	2
	Тема 37. Оформление отчета о выполненной работе на производственной практике.	2
<i>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачёта</i>		

2.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции. Раздел 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Раздел 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика.			
МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»		144	
Вид работ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности.	Ознакомиться с предприятием общественного питания. Составить схему организационной структуры предприятия и сделать её описание.	2	3
	Ознакомиться с инструктажем по технике безопасности.	2	3
Тема 2. Ознакомление с рабочим местом. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.	Определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.	2	3
	Ознакомиться с общими требованиями к производственным помещениям и организации рабочих мест. Ознакомление с рабочим местом повара.	2	3
Тема 3. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности.	Работа с нормативно - технической документацией по ознакомлению с инструктажем по технике безопасности.	2	3
	Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте).	2	3
Тема 4. Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием.	Ознакомиться с порядком проведения инструктажа по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием.	2	3
	Инструктаж по санитарии, гигиене.	2	3
	Общие требования к прохождению медицинского осмотра.	2	3

Медицинские осмотры, их цель и значение.			
Тема 5. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.	Определить роль и функции повара в достижении уставных целей.	2	3
Тема 6. Общие и специальные меры безопасности труда при эксплуатации оборудования. Меры противопожарной безопасности.	Работа с нормативно - технической документацией по особенностям эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования.	2	3
	Ознакомление с мерами противопожарной безопасности.	2	3
Тема 7. Принципы организации кулинарного производства. Ознакомление студентов с рыбным цехом.	Рассмотреть принципы организации кулинарного производства.	2	3
	Рассмотреть нормативные документы об организации работы рыбного цеха на производстве.	2	3
Тема 8. Соблюдение санитарных норм в рыбном цехе. Приемы первичной обработки рыбы осетровых пород.	Ознакомление с санитарными нормами в рыбном цехе.	2	3
	Ознакомление с приемами первичной обработки рыбы осетровых пород.	2	3
Тема 9. Определение качества и состояния рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества.	2	3
	Оценка качества рыбы: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	3

Тема 10. Правила оттаивания замороженной рыбы. Особенности разделки рыбы, используемой целиком.	Ознакомление с правилами оттаивания замороженной рыбы. Ознакомление с особенностями разделки рыбы, используемой целиком.	2 2	3 3
Тема 11. Особенности разделки рыбы на филе с кожей и реберными костями. Особенности разделки рыбы на филе с кожей без реберных костей. Разделка рыбы на чистое филе.	Ознакомление с особенностями разделки рыбы на филе с кожей и реберными костями. Ознакомление с особенностями разделки рыбы на филе с кожей без реберных костей. Ознакомление с особенностями разделки рыбы на чистое филе.	2 2 2	3 3 3
Тема 12. Подготовка рыбы для фарширования. Освоение навыков по приготовлению кнельной массы из рыбы. Освоение навыков по приготовлению рубленой массы из рыбы.	Освоение навыков по фаршированию рыбы. Освоение навыков по приготовлению кнельной массы из рыбы. Освоение навыков по приготовлению рубленой массы из рыбы.	2 2 2	3 3 3
Тема 13. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы.	Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из жареной рыбы.	2 2	3 3
Тема 14. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из запечённой, тушеной рыбы.	Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из запечённой рыбы. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из тушеной рыбы.	2 2	3 3

Тема 15. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из котлетной массы рыбы.	Освоение навыков по приготовлению блюд из котлетной массы рыбы.	2	3
Тема 16. Обработка нерыбных морепродуктов. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из нерыбного водного сырья.	Освоение навыков по обработке нерыбных морепродуктов. Освоение навыков по технологическому процессу приготовления блюд из нерыбного водного сырья.	2 2	3 3
Тема 17. Правила дефростации мяса. Особенности разделки туш на крупнокусковые полуфабрикаты.	Ознакомление с технологическим процессом дефростации мяса. Освоение навыков по разделки туш на крупнокусковые полуфабрикаты.	2 2	3 3
Тема 18. Ознакомление с порционными полуфабрикатами из мяса. Ознакомление с мелкокусковыми полуфабрикатами из мяса.	Освоение навыков по приготовлению порционных полуфабрикатов из мяса. Освоение навыков по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2 2	3 3
Тема 19. Ознакомление с технологическим процессом разделки туш мелкого скота.	Ознакомление с технологическим процессом разделки туш мелкого скота.	2	3
Тема 20. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Ознакомление с полуфабрикатами из	Освоение навыков по приготовлению рубленой массы без хлеба и с хлебом. Освоение навыков по приготовлению полуфабрикатов из баранины и свинины.	2 2	3 3

баранины и свинины.				
Тема 21. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного мяса.	Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварного, припущенного мяса. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из жареного мяса.	2 2	3 3	
Тема 22. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из тушеного мяса. Обработка субпродуктов и их кулинарное использование.	Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из тушеного мяса. Освоение навыков по обработке субпродуктов и их кулинарному использованию.	2 2	3 3	
Тема 23. Ознакомление с первичной обработкой мяса домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов целыми тушками, порционных, мелкокусковых.	Освоение навыков по первичной обработке мяса домашней птицы. Освоение навыков по приготовлению полуфабрикатов целыми тушками, порционных, мелкокусковых.	2 2	3 3	
Тема 24. Приготовление полуфабрикатов из кролика: целыми тушками, порционных, мелкокусковых. Технология приготовления рубленной массы из птицы.	Освоение навыков по приготовлению полуфабрикатов из кролика. Освоение навыков по приготовлению рубленной массы из птицы.	2 2	3 3	

<p>Тема 25. Технология приготовления кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Технология приготовления котлетной массы из птицы.</p>	<p>Освоение навыков по приготовлению кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Освоение навыков по приготовлению котлетной массы из птицы.</p>	<p>2 2</p>	<p>3 3</p>	
<p>Тема 26. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварной, жареной птицы.</p>	<p>Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварной птицы. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из жареной птицы.</p>	<p>2 2</p>	<p>3 3</p>	
<p>Тема 27. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов.</p>	<p>Ознакомление с технологическим процессом взаимозаменяемости сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы. Освоение навыков по приготовлению кулинарному использованию пищевых отходов.</p>	<p>2 2</p>	<p>3 3</p>	
<p>Тема 28. Виды круп, бобовых. Правила варки круп. Расчеты. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из бобовых.</p>	<p>Освоение навыков по технологическому расчету при приготовлении круп, согласно Сборника рецепту (таблица 8). Освоение навыков по приготовлению блюд и гарниров из бобовых.</p>	<p>2 2</p>	<p>3 3</p>	
<p>Тема 29. Виды макаронных изделий. Правила используемые при варке макаронных изделий.</p>	<p>Ознакомление с классификацией макаронных изделий в форме таблицы. Освоение навыков по приготовлению макаронных изделий.</p>	<p>2 2</p>	<p>3 3</p>	

Тема 30. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.	Освоение навыков по приготовлению блюд и гарниров макаронных изделий. Составление таблицы: требования к качеству блюд из макаронных изделий.	2 2	3 3	
Тема 31. Первичная обработка грибов. Классификация грибов, правила использования грибов по их виду.	Составление схемы первичной обработки грибов. Ознакомление с классификацией грибов, правила использования грибов по их виду.	2 2	3 3	
Тема 32. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.	Освоение навыков по приготовлению блюд и гарниров из отварных овощей. Освоение навыков по приготовлению блюд и гарниров из припущенных овощей.	2 2	3 3	
Тема 33. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из жареных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей.	Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд и гарниров из жареных, тушеных овощей. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд и гарниров из фаршированных, запеченных овощей.	2 2	3 3	
Тема 34. Использование сульфитированного картофеля. Овощные полуфабрикаты централизованного производства.	Освоение навыков по приготовлению блюд из сульфитированного картофеля. Освоение навыков по приготовлению блюд из овощных полуфабрикатов централизованного производства.	2 2	3 3	

Тема 35. Требования к качеству овощных полуфабрикатов. Ознакомление с правилами хранения овощей и полуфабрикатов из них.	Составление таблицы: требования к качеству овощных полуфабрикатов.	2	3	
Тема 36. Элементы карвинга используемые на закрепленном предприятии общественного питания.	Освоение навыков по элементам карвинга, на закрепленном предприятии общественного питания.	2	3	
Тема 37. Оформление отчета о выполненной работе на производственной практике.	Подготовить отчёт о выполненной работе на практике. Дифференцированный зачёт	2	3	
Всего		144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) - на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 10.ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению
- 11.ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение. (действующая редакция)
- 12.ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН № 101-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов (действующая редакция).
- 13.Постановление Правительства РФ от 04 октября 2012 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (действующая редакция)
- 14.Г.Г. Дубцов. Товароведение продовольственных товаров. М., «Академия», 2016.
- 15.В.М. Калинина. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. М., «Академия», 2015.
16. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. Технология приготовления пищи. М., «Деловая культура», 2016.
- 17.Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015.
- 18.Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М., «Деловая культура», 2017.

Дополнительные источники:

13. Н.Г. Акимова Технология продукции общественного питания. – Инфра – М, 2016.- 376 с.
14. В.И. Богушева Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 384 с.
15. Б.А. Баранов Технология продукции общественного питания. Учебник. -Форум, Инфра-М. 2016.- 240 с.
16. И.В. Васильева Технология продукции общественного питания. Учебник . – Юрайт, 2016. 426 с.
17. М.А. Горенбургов Технология и организация услуг питания. Учебник. – Academia. 2016.- 250 с.
18. А.С. Джабоева Технология продуктов общественного питания Учебное пособие - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2016. - 256 с.

19. И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник.- Academia, 2015.- 192 с.
20. И.Р. Смирнова Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник **Издательство:** Троицкий мост, 2014- 232 с.
21. Е.Б. [Мрыхина](#) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.
22. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 352 с.
23. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятий питания. Учебник. – Academia, 2015.- 192 с.
24. Н.Э. Харченко Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие – Academia , 2014.- 312с.

Интернет – ресурсы:

4. [http://www/kulina.ru](http://www.kulina.ru),
5. <http://povary.ru>,
6. <http://vkus.ru>

Основные источники:

- 19.ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению
- 20.ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение. (действующая редакция)
- 21.ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН № 101-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов (действующая редакция).
- 22.Постановление Правительства РФ от 04 октября 2012 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (действующая редакция)
- 23.Г.Г. Дубцов. Товароведение продовольственных товаров. М., «Академия», 2016.
- 24.В.М. Калинина. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. М., «Академия», 2015.
25. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. Технология приготовления пищи. М., «Деловая культура», 2016.
- 26.Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015.
- 27.Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М., «Деловая культура», 2017.

Дополнительные источники:

25. Н.Г. Акимова Технология продукции общественного питания. – Инфра – М, 2016.- 376 с.
26. В.И. Богушева Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 384 с.
27. Б.А. Баранов Технология продукции общественного питания. Учебник. -Форум, Инфра-М. 2016.- 240 с.
28. И.В. Васильева Технология продукции общественного питания. Учебник . – Юрайт, 2016. 426 с.
29. М.А. Горенбургов Технология и организация услуг питания. Учебник. – Academia. 2016.- 250 с.
30. А.С. Джабоева Технология продуктов общественного питания Учебное пособие - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2016. - 256 с.

31. И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник.- Academia, 2015.- 192 с.
32. И.Р. Смирнова Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник **Издательство:** Троицкий мост, 2014- 232 с.
33. Е.Б. [Мрыхина](#) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.
34. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 352 с.
35. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятий питания. Учебник. – Academia, 2015.- 192 с.
36. Н.Э. Харченко Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие – Academia , 2014.- 312с.

Интернет – ресурсы:

7. [http://www/kulina.ru](http://www.kulina.ru),
8. <http://povary.ru>,
9. <http://vkus.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (точность приготовления полуфабрикатов). Дифференцированный зачёт.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (правильность приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативных документов). Дифференцированный зачёт.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (соответствие выполненного задания при приготовлении полуфабрикатов). Дифференцированный зачёт.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях). Дифференцированный зачёт.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях). Дифференцированный зачёт
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося). Дифференцированный зачёт.

. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях). Дифференцированный зачёт
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях). Дифференцированный зачёт
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях). Дифференцированный зачёт
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики (наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях на учебной практике). Дифференцированный зачёт

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе

ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения	
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция

Профессиональное образовательное частное учреждение
«АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Специальность: **19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «30» августа 2021 г.

Председатель  /М. О. Шемерянкина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.А. Лепёхин

« 30 »  2021 г.



Составитель Асанова К.Я. преподаватель первой квалификационной категории

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А. высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза: Толстых Л.И.- председатель совета потребительского общества «Юбилейный» Астраханского облрыболовпотребсоюза.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	12
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности: по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

ПК 1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК.5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей деятельности

	организации.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Оформлять учетно-отчетную документацию.

Программа производственной практики (преддипломной) может быть использована в подготовке выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной) – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы Производственной практики (преддипломной) **должен иметь практический опыт:**

- ✓ разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ✓ расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- ✓ организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ✓ подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- ✓ контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ формирование общих и профессиональных компетенций:
- ✓ организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски
- ✓ организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
- ✓ организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
- ✓ проверять органолептическим способом качество продуктов;
- ✓ готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние,
- ✓ использовать информационно-коммуникационные технологии
- ✓ производить подготовку к работе механического, технологического оборудования;

- ✓ использовать в технологическом процессе механическое, технологическое оборудование;
- ✓ комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:
- ✓ выполнение работ по профессии «Повар»
- ✓ разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- ✓ расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ✓ проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ✓ организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- ✓ приготовление сложных холодных блюд и закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ✓ сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- ✓ декорирование блюд сложными холодными соусами;
- ✓ разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ✓ организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ✓ приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ✓ сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- ✓ контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.
- ✓ разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.
- ✓ организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ✓ приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
- ✓ оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ✓ контроля качества и безопасности готовой продукции.
- ✓ организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

- ✓ оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами
- ✓ расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- ✓ приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ✓ приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- ✓ оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ контроля качества и безопасности готовой продукции.
- ✓ планирования работы подразделения;
- ✓ оценки эффективности деятельности подразделения организации;
- ✓ принятия управленческих решений;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- ✓ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- ✓ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ✓ проводить расчеты по формулам;
- ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- ✓ выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ✓ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, гусиной и утиной печени;
- ✓ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- ✓ проводить расчеты по формулам;
- ✓ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ✓ выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- ✓ выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

- ✓ органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.
- ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием.
- ✓ выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,
- ✓ определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.
- ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.
- ✓ применять коммуникативные умения.
- ✓ выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий .
- ✓ определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.
- ✓ органолептически оценивать качество продуктов;
- ✓ использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ проводить расчеты по формулам;
- ✓ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- ✓ выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- ✓ оформлять документацию.
- ✓ применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- ✓ учитывать особенности менеджмента в торговле;
- ✓ вести табель учета рабочего времени работников;
- ✓ рассчитывать заработную плату;
- ✓ рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации;
- ✓ организовать работу коллектива исполнителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- ✓ ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ✓ классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- ✓ классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- ✓ классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- ✓ методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- ✓ принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- ✓ требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- ✓ требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- ✓ основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- ✓ основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- ✓ методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- ✓ варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- ✓ варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ✓ ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- ✓ правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- ✓ правила соусной композиции сложных горячих соусов;
- ✓ температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- ✓ варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- ✓ варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- ✓ правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- ✓ виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- ✓ технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- ✓ технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- ✓ гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ✓ органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- ✓ правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- ✓ технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- ✓ правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- ✓ варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- ✓ традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- ✓ варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- ✓ температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- ✓ правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- ✓ требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ✓ требования к безопасности приготовления и хранения сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- ✓ риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- ✓ методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
- ✓ методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
- ✓ ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

- ✓ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ✓ методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ температурный режим и правила приготовления различных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.
- ✓ технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
- ✓ требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ✓ актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ✓ ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, кассата, десерт «Анна Павлова»;

- ✓ технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фандю, десертов фламбе;
- ✓ правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- ✓ варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- ✓ варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- ✓ начинки, соусы и глазури для отделки холодных и горячих десертов;
- ✓ варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ актуальные направления в приготовлении сложных и горячих десертов;
- ✓ сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- ✓ температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;
- ✓ требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- ✓ требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики:
144 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем преддипломной практики

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
в том числе:	

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики (преддипломной) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК.4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК.5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК.6.1.	Участвовать в планировании основных показателей

	деятельности организации.
ПК.6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК.6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК.6.5.	Оформлять учетно-отчетную документацию.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРЕ ДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ СТУДЕНТАМИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

№ тем	Наименование разделов и тем практики	Кол-во часов
1	2	3
1.1	<u>ПМ 01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</u> Ознакомление с предприятием общественного питания -Правила внутреннего распорядка. -Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база.	36 2
1.2	Инструктаж по технике безопасности -Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП. -Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	2
1.3	Ознакомление с различными видами цехов (мясной, рыбный, птице-гольевой). -Цеха которые имеются на данном ПОП. Их характеристики и ассортимент выпускаемой продукции.	2
1.4	Организация рабочего места -Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые на данном, ПОП.	2
1.5	Ознакомление с видом сырья согласно установленному рабочему цеху -Документы приемки, размещение на складе, хранение, сроки реализации, режимы хранения, инвентарь, используемый на складе.	2
1.6	Ознакомление с организацией приемки сырья и товаров на закрепленном предприятии общественного питания. -Правила оформления заказа на продукты и прием сырья и товаров от поставщиков и со склада.	2
1.7	Определение оценки качества поступающего сырья. -Методы определения качества продуктов поступающих со склада и от поставщиков.	2
1.8.	Определение оценки качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. -Контроль качества за выпускаемыми полуфабрикатами (при. – органолептические показатели).	2
1.9.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. -Привести расчеты сырья (мясо и мясо продукты) для выпуска	2

1.10.	полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП. Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. -Срок хранения и реализация полуфабрикатов, температурный режим хранения полуфабрикатов, т.п.	2
1.11.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. -Привести расчеты сырья (птица и дичь) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	2
1.12.	Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. -Срок хранения и реализация полуфабрикатов, температурный режим хранения полуфабрикатов.	2
1.13.	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. -Привести расчеты сырья (рыба) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	2
1.14.	Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2
1.15.	Подготовка утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	2
1.16.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы.	2
1.17.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	2
1.18.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	2
	<u>ПМ.02. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u>	36
2.1	Назначение холодного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь холодного цеха с заготовочными, горячими цехами и торговым залом.	2
2.2	Ознакомление с рабочим местом. Инструктаж по технике безопасности.	2
2.3	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, работа на нем.	2
2.4	Значение холодных блюд и закусок в питании.	2
2.5	Приготовление салатов из сырых овощей (ассортимент, тех. карты и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.6.	Приготовление винегретов (овощного, мясного, с сельдью), (ассортимент, тех. Карты и схемы, оформление и особенности	2

2.7.	подачи). Приготовление бутербродов (открытых, закрытых, сэндвичей, канапе), (ассортимент, тех. карты и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.8.	Приготовление салатов из рыбы (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.9	Приготовление салатов из мяса и мясных продуктов (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.10.	Приготовление салатов из яиц, сыра или грибов (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.11	Особенности приготовления салат-коктейлей из различного сырья (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.12	Приготовление закусок из сырых овощей (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.13	Приготовление сложных холодных рыбных блюд и закусок (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.14.	Приготовление сложных холодных мясных блюд и закусок (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.15	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из яиц, сыра и грибов (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.16.	Приготовление гарниров для сложных холодных блюд и закусок (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	2
2.17	Приготовление и ассортимент холодных студнеобразных блюд (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	4
	<u>ПМ.03. Технология приготовления сложной кулинарной продукции</u>	22
3.1	Определение оценки качества поступающего сырья.	2
3.2	Ознакомление с определенным видом цеха, оборудованием, инвентарем. Организация рабочего места.	2
3.3.	Ознакомление с видом сырья согласно установленному рабочему цех Определение оценки качества поступающего сырья	2
3.4	Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса	4
3.5	Отработка технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы	4
3.6	Отработка технологии приготовления сложных блюд из морепродуктов	4
3.7	Отработка технологии приготовления сложных блюд из домашней птицы	4

	<u>ПМ.04.Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</u>	18
4.1.	Ознакомление с сырьем, используемым в работе кондитерского цеха.	2
4.2.	Организация приема сырья и товара на закрепленном предприятии	2
4.3.	Определение оценки качества поступающего сырья	2
4.4.	Подготовка сырья к производству выпеченных полуфабрикатов	2
4.5.	Расчет количества сырья для приготовления выпеченных полуфабрикатов.	2
4.6.	Отработка технологии приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	4
4.7.	Расчет количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	4
	<u>ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</u>	16
5.1.	Организация приемки сырья и товара на закрепленном предприятии.	2
5.2.	Определение оценки качества продуктов для приготовления сложных горячих и холодных десертов.	2
5.3.	Приготовления сложных холодных и горячих десертов.	4
5.4.	Подбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов.	2
5.5.	Работа с нормативной документацией.	2
5.6.	Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	4
	<u>ПМ.06. Организация работы в подразделениях организации</u>	16
6.1.	Ознакомление с Уставом предприятия общественного питания, определить цели, задачи и функции предприятия Разработать схему организационной структуры предприятия и сделать ее описание. Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.	2
6.2.	Ознакомление с содержанием резюме бизнес-плана предприятия общественного питания Изучить Положение по оплате труда Изучить систему цен и методы стимулирования.	2
6.3.	Принять участие в расчете основных экономических показателей работы предприятия общественного питания Принять участие в планировании и оценке экономических показателей структурного подразделения предприятия. Принять участие в составлении плана текущей работы подразделений. Изучить порядок осуществления перспективного планирования на предприятии. Составить самостоятельно план текущей работы	2

	<p>исполнителей на определенный период и конкретное мероприятие. Изучить порядок определения исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы.</p> <p>Принять участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия).</p>	
6.4.	<p>Изучить систему контроля на предприятии. Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действий руководства предприятия общественного питания.</p> <p>Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период.</p> <p>Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим проступок.</p>	4
6.5.	<p>Принять участие в составлении отчета материально-ответственных лиц предприятия общественного питания</p> <p>Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения предприятия. Описать алгоритм и порядок расчета.</p> <p>Изучить алгоритмы принятия управленческих решений на предприятии по различным стандартным и нестандартным ситуациям.</p> <p>Принять участие в подготовке и проведении собрания с коллективом предприятия и подразделения.</p> <p>Описать проблемные ситуации в профессиональной деятельности и разработать варианты управленческих решений по разрешению этих проблем.</p>	4
6.6.	Сделать выводы и составить отчет о выполненной работе по практике по профилю специальности.	2
	Итого по преддипломной практике	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
- технологические карты; технико-технологические карты; калькуляционная карточка;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства:

- компьютер, принтер, сканер;
- информационно-справочные системы «Консультант», «Гарант»

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные документы

- 1.Закон Российской Федерации « О защите прав потребителей» 2014г.
- 2.Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов 02.01.2000, 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
- 3.Закон Российской Федерации « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 2011г.(с изменениями и дополнениями)
- 4.ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 5.ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования";
- 6.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 7.СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 8.Сан ПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- 9.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания сборник технологических нормативов.- М Хлебпродинформ. 2014г
- 10.Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др.- М Колос,2014

11. Журналы: «Питание и общество» // Современный ресторан// Гастроном// Хлеб – соль – кулинарный журнал
12. Справочник технолога общественного питания.- М.: «Колос», 2014
13. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор», «Гастроном».

Основная литература

1. Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. для студентов среднего профессионального образования.- Деловая литература, 2015г.

Дополнительная литература:

3. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи; учебное пособие 2015г
4. Журналы: «Питание и общество» // Современный ресторан// Гастроном/
5. Хлеб – соль – кулинарный журнал
6. Н.Г.Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М., «Деловая культура», 20015.
7. В.М. Калинина. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. М., «Академия», 2014.
8. Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2016.
9. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи; учебное пособие 2015г.

Интернет – ресурсы:

10. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www/kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (преддипломной) в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение, по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования.