



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)
5. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**

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

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (уровень базовой подготовки) в части освоения профессионального цикла.

**1.2. Место программы производственной практики (по профилю специальности) в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Производственная практика (по профилю специальности) ПП.00 входит в состав профессиональных модулей:

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

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

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

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

**1.3. Цели и задачи программы производственной практики (по профилю специальности) – требования к результатам освоения программы производственной (профессиональной) практики**

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

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен **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;

В результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент

должен **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 хранении 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;
	+ результате освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент

должен **знать:**

**-** ассортимент сложных хлебобулочных,мучных кондитерских изделий

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

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей |
|  | профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и |
|  | способы выполнения профессиональных задач, оценивать их |
|  | эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести |
|  | за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для |
|  | эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального |
|  | и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в |
|  | профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, |
|  | руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), |
|  | результат выполнения заданий |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного |
|  | развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать |
|  | повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий |
|  | в профессиональной деятельности |
|  |  |
|  |  |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (профессиональной) практики:**

Производственная практика -180 часов

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ**

**2.1. Тематический план и содержание производственной (профессиональной) практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** |  | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся,** | **Объем** | **Уровень** |  |
| **разделов и тем** |  |  | **курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **часов** | **освоения** |  |
| **1** |  |  | **2** | **3** | **4** |  |
| **ПМ.04Организация** |  |  |  | **180** |  |  |
| **процесса** |  |  |  |  |  |  |
| **приготовления и** |  |  |  |  |  |  |
| **приготовление** |  |  |  |  |  |  |
| **сложных** |  |  |  |  |  |  |
| **хлебобулочных,** |  |  |  |  |  |  |
| **мучных кондитерских** |  |  |  |  |  |  |
| **изделий** |  |  |  |  |  |  |
| ПП.04 | Содержание учебного материала: |  |  |  |  |
| Организация процесса | 1. | Организация работы кондитерского цеха. | *6* |  |  |
| приготовления и | 2. | Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *18* | *3* |  |
| приготовление сложных |  | Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  |
| хлебобулочных, |  |  |  |  |
| 3. | Производственный инвентарь, инструменты, посуда и технологическое оборудование для приготовления сложных | *18* |  |  |
| мучных кондитерских |  |  |
|  | мучных кондитерских изделий. |  |  |  |  |
| изделий |  |  |  |  |  |
|  | 4. | Приготовление сдобных хлебобулочных изделий | *18* | *3* |  |
|  | 5. | Приготовление кисло-сладкого хлеба. |  |  |  |  |
|  | 6. | Приготовление праздничного хлеба |  | *18* | *3* |  |
|  | 7. | Приготовление сложных мучных кондитерских изделий | *18* | *3* |  |
|  | 8. | Приготовление сложных видов печенья | 18 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 9. | Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | *18* | *3* |  |
|  | 10. | Режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление |  |  |  |
|  |  | сложных отделочных полуфабрикатов. Режим хранения отделочных полуфабрикатов |  |  |  |
|  | 11. | Приготовление изделий из сахара | *18* | *3* |  |
|  | 12. | Приготовление изделий из шоколада | *12* | *3* |  |
|  | 13. | Приготовление праздничных тортов | *18* | *3* |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ**

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

Производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности)осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных заданий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** |  | **Формы и методы** |  |
|  | **контроля и оценки** |  |
| **(освоенные умения, усвоенные знания)** |  |  |
| **результатов обучения** |  |
|  |  |
| **ПМ.04 освоенные умения:*** 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 хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 |  |  |  |

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Нормативные документы

1. Федеральный закон РФ от 07.02.2015 N 2300-1 (в ред. от 28.07.2015 г. № 133-ФЗ) «О защите прав потребителей»// (с изменениями и дополнениями)
2. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (в ред. от 19.07.2015 г. №284-ФЗ) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // (с изменениями и дополнениями)
3. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ № 1036 от 15.08.2014. в ред. от 04.10.2015 г. № 1007)// «Российская газета», № 213, 18.10.2015.
4. ГОСТ 31985—2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 31987-2014 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
7. ГОСТ 31988-2014 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

 8. ГОСТ 30524-2015 Услуги общественного питания. Требования к

персоналу

 9.ГОСТ 30389-2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

1. ГОСТ Р 53104-2015 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ.-2015.- 15 с.
2. ГОСТ Р 53523-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. М.: Стандартинформ. -2015.-11 с.
3. ГОСТ Р 53995-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Стандартинформ. -2015. 10 с.
4. ГОСТ 31984-2014 Услуги общественного питания. Общие

требования

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 2014.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф.

А.Т.Васюковой - М.: - Издательско-производственная корпорация «Дашков и Ко».- 2014.- 212с.

1. СанПиН2.3.6.1078-01Гигиеническиетребованияк

безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

17. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

 18.Скурихин Н.В. Химический состав продуктов питания.- Высшая школа, 2015 г. – 143 стр.

Основная

 19.Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи, учебник для средних специальных учебных заведений / под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега–Л», 2018. - 340 с.

 20.Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания. – С-Петербург, Троицкий мост ТМ, 2019 г.

 21.Торопова Н.Д Организация производства на предприятиях общественного питания. – РОСТОВ-на-ДОНУ, Феникс, 2018 г.

Дополнительная

1. Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование общественного питания и торговли, М.: ИД «ФОРУМ»:

ИНФА-М, 2015. - 479 с.

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015. - 272 с.
2. Домарецкий В.А., Технология продуктов общественного

питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2014.

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. - М.: Деловая литература, 2014
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 11-е, испр. и доп. Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 373 с.
3. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛи принт, 2014.
4. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей продукции» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Брянск, 2016 г.

Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес"

Интернет ресурсы:

1. www.frio.ru (официальный сайт Федерации рестораторов и

отельеров);

1. www.culina-russia.ru (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
2. www.CHEFS.ru (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров

России);

1. www. allcafe. info;
2. www. restoranoff. ru;
3. www. culinart. ru;
4. www. pir. ru;
5. www. su-shef. ru;
6. www. kuking. net.