
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

ГБПОУ СО
«НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю:

Зам. директора по УР

 А.Н.Чанчикова

«07» июня 2019 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

УЧ 02-10-19

для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Нижний Тагил
2019

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «НТТЭК»

Разработчики:

Промышленникова Екатерина Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Гонтарь Ольга Викторовна , преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Пинягина Светлана Григорьевна мастер п\о

Перель Анастасия Александровна преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Пологова Елена Михайловна преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Рекомендована для использования в ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

при подготовке студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии технологических дисциплин

Протокол № 11 от «28» марта 2019 г.

Председатель П(Ц)К Куз /Н.Г.Кузнецова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММ
ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ
ПРАКТИКИ

**Программа практики (учебной и производственной) для специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»**

Видами практики обучающихся, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная практика (далее - практика).

Программы практики разрабатываются преподавателями профессиональных модулей (руководителями практики) и утверждаются ГБПОУ СО «НТТЭК» и являются составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ СПО в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности, программами практики.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 2 «Технология продукции общественного питания»

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по данной специальности.

При реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях (экономических субъектах) различных организационно-правовых форм.

Учебная практика по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проводится на базе учебно-производственного комбината столовая (далее УПК) ГБПОУ СО НТТЭК.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения только для студентов очной формы обучения.

В течение времени отведенного на учебную практику студенты выполняют задания практики, формирующие профессиональные компетенции по заданиям мастера производственного обучения.

Учебная практика по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проводится по следующим профессиональным модулям в течение следующей продолжительности времени.

ПМ – 07 «Выполнение работ по профессии повар»	324 часа
---	----------

Производственная практика проводится в организациях общественного питания, различных организационно-правовых форм на основе договоров, заключаемых между колледжем и данными экономическими субъектами.

Производственная практика для студентов очной формы обучения проводится концентрированно после изучения профессиональных модулей:

- ПМ-01 « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в течение 1 недели (36 часов);

- ПМ -02 « Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции» (144 часа);

- ПМ- 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (285 часов);

-ПМ-04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (144 часа);

- ПМ-05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 1 неделя (36 часов);

- ПМ - 06 « Организация работы структурного подразделения» (108 часов);

- ПМ – 07 Выполнение работ по профессии « Повар»

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Результаты практики определяются программами практики, которые являются частью рабочей программы соответствующего профессионального модуля. Выписка из рабочей программы профессионального модуля представлена в Приложении к методическим рекомендациям (Приложение 1).

По результатам практики руководителями практики от организации общественного питания и от образовательной организации формируется аттестационный лист (Приложение 2), содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных компетенций, а также характеристика (отзыв) руководителя практики от экономического субъекта на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики (Приложение 3).

В период прохождения производственной практики студентами ведется дневник практики. По результатам практики студентами составляется отчет, который утверждается организацией общественного питания (экономическим субъектом). (Приложение 4,5)

В качестве приложения к отчету практики обучающийся оформляет технологические схемы, алгоритмы приготовления блюд. Составляют и рассчитывают технико - технологические карты.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (экономических субъектов).

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации (экономического субъекта) и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики (отзыва) организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Студенты заочной формы обучения проходят только производственную практику и представляют отчет и отзыв (характеристику) от экономического субъекта, аттестационный лист.

Приложение 1

**Выписка их рабочих программ профессиональных модулей
(программы производственных практик)**

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ -01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции »

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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, оборудования и инвентаря;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

должны закрепить и углубить знания, полученные в процессе изучения ПМ, сформировать профессиональные компетенции:

ПК I. I 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.

Задачами практики являются: расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по пм -01 « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Базами практики должны быть организации общественного питания, оснащённые современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

Руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, а со стороны предприятия – руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

Во время практики студенты накапливают нормативно – технологические документы, такие как: технико – технологические карты.

На основании этих данных студенты составляют отчёт о выполнении программы практики на основании методических рекомендаций по изучению ПМ -01.

Преподаватель ПМ на основании наблюдения за прохождением практики студентами и отчёта выставляют оценку по практике. Объём отчёта должен быть 5-10 страниц

печатного текста. К отчёту прилагаются документы, с которыми студенты работали самостоятельно.

Студенты, не выполнившие программу практики, к сдаче экзамена (квалификационного) по результатам освоения ПМ -01 не допускаются.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 01

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

п/ п	Наименование разделов и тем практики	Формируемые ПК	часы	
			о/о	
1	Раздел ПМ 1 Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	12	
2.	Раздел ПМ 2 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	12	
3.	Раздел ПМ 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	12	
	ИТОГО		36 час	

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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

- Оценивать органолептическим методом 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;
- должны закрепить и углубить** знания, полученные в процессе изучения ПМ, сформировать профессиональные компетенции:

ПК 1.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.

ПК 1.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 1.3 организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Задачами практики являются: расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по ПМ-02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

Базами практики должны быть организации общественного питания, оснащённые современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

Руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ – 02 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», а со стороны предприятия – руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф- повара, повара.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ- 02 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Наименование разделов и тем практики	Формируемые ПК	часы	
		о/о	
Раздел 1 Подготовка и организация приготовления канапе, легких и сложных закусок.	ПК-2.01. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.	48	
Раздел 2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПК 1.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	48	
Раздел 3 Приготовление сложных холодных соусов	ПК 1.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	48	
ИТОГО		144	часа

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03 «Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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;

должны закрепить и углубить знания и умения, полученные в процессе изучения ПМ, сформировать профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов;
- ПК 1.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
- ПК 1.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- ПК 1.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд рыбы, мяса и

сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Задачами практики являются: расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по ПМ-03 «Организация процесса приготовления и приготовлении сложной горячей кулинарной продукции».

Базами практики должны быть организации общественного питания, оснащённые современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

Руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ - 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», а со стороны предприятия – руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф- повара, повара.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ -03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

п/ п	Наименование разделов и тем практики	Формируемые ПК	часы	
			о/о	
1	Приготовление сложных горячих супов;	ПК 1.1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов;	36	
2.	Приготовление сложных горячих соусов;	ПК 1.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;	36	
3.	Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	ПК 1.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	36	
4.	Приготовление сложных блюд рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПК 1.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	36	
	ИТОГО		144	

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ- 04 «Составление и использование бухгалтерской отчетности»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения

профессионального модуля 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, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

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, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

В период практики студенты

должны закрепить и углубить знания и умения, полученные в процессе изучения ПМ, сформировать профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации, определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период.

ПК 4.2. Составлять формы бухгалтерской отчетности в установленные законодательством сроки.

ПК 4.3. Составлять налоговые декларации по налогам и сборам в бюджет, отчеты во внебюджетные фонды по страховым взносам и формы статистической отчетности в установленные законодательством сроки.

ПК 4.4. Проводить контроль и анализ информации об имуществе и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности.

Задачами практики являются: расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по ПМ-04 «Организация процесса приготовления и приготовление мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий».

Базами практики должны быть организации общественного питания, оснащённые современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

Руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ-04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», а со стороны предприятия – руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

**ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ-04 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных,
хлебобулочных и кондитерских изделий»**

	Наименование разделов и	Формируемые ПК	часы
--	-------------------------	----------------	------

п/п	тем практики		о/о	з/о
1	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	36	
2.	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	36	
3	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	36	
4.	Приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.	36	
	ИТОГО ЧАСОВ		144 часа	

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ- 05 «Организация приготовления и приготовления сложных горячих десертов»**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

В период практики студенты **должны закрепить и углубить** знания и умения, полученные в процессе изучения ПМ, сформировать профессиональные компетенции:

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;

Задачами практики являются: расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по ПМ-05 «Организация приготовления и приготовления сложных горячих десертов».

Базами практики должны быть организации общественного питания, оснащённые современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

Руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ-05 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов», а со стороны предприятия – руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

**ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ-05 « Организация процесса приготовления и приготовления сложных горячих
и холодных десертов»**

п/п	Наименование разделов и тем практики	Формируемые ПК	часы	
			о/о	з/о
1	1. Приготовление сложных холодных десертов	ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	18	18
2.	2. Проводить приготовление сложных горячих десертов;	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;	18	18
ИТОГО ЧАСОВ			36	36

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ- 06 «Управление структурным подразделением»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

должны закрепить и углубить знания и умения, полученные в процессе изучения ПМ, сформировать профессиональные компетенции:

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

Задачами практики являются: расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по ПМ-06 «Управление структурным подразделением».

Базами практики должны быть организации общественного питания, оснащённые современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

Руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ-06 «Управление структурным подразделением», а со стороны предприятия – руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

**ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ-06 « Управление структурным подразделением»**

	Наименование разделов и тем практики	Формируемые ПК	часы	
			о/о	з/о

1	1. Планирование основных показателей производства.	ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.	24	
	2. Планировать выполнение работ исполнителями.	ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	24	
.	3. Работа коллектива	ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива.	24	
	4. Контроль результатов выполнения работ исполнителями	ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	12	
	5. Ведение и заполнение учетно-отчетной документации	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	24	
	ИТОГО ЧАСОВ		108 часов	

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ- 07 Выполнение работ по профессии « Повар»**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Подготовка сырья и организации рабочего места;
- Приготовления полуфабрикатов и готовых блюд;
- Приготовления отдельных компонентов простых блюд и гарниров;
- Порционирования, оформления и отпуске готовых блюд;
- Определения оценки качества компонентов, готовых блюд, условий, степени готовности и хранения, реализации.

должны закрепить и углубить знания и умения, полученные в процессе изучения

ПМ, сформировать профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать основные продукты общественного питания для приготовления блюд

ПК 1.2. Готовить полуфабрикаты из всех видов продуктов

ПК 1.3. Готовить блюда массовой реализации

ПК 1.4. Организовывать и поддерживать рабочие места

ПК 1.5. Эксплуатировать оборудование с соблюдением техники безопасности

ПК 1.6. Контролировать качество готовых блюд и соблюдать правила санитарии и личной гигиены

Задачами практики являются: расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по ПМ-07 «Выполнение работ по профессии повар».

Базами практики должны быть организации общественного питания, оснащённые современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

Руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ-07 «Выполнение работ по профессии Повар», а со стороны предприятия – руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ-07 «Выполнение работ по профессии повар»

	Наименование разделов и тем практики	Формируемые ПК	часы	
			о/о	з/о
	Тема 1. Приготовление основных продуктов питания	ПК 7.1. Подготавливать основные продукты общественного питания для приготовления блюд	12	
	Тема 2. Приготовление полуфабрикатов	ПК 7.2. Готовить полуфабрикаты из всех видов продуктов	12	
	Тема 3 Приготовление блюд массового спроса	ПК 7.3. Готовить блюда массовой реализации	12	
	Тема 4 Подготовка рабочего места	ПК 7.4. Организовывать и поддерживать рабочие места	12	
	Тема 4 Правила эксплуатации и техники безопасности технологического оборудования	ПК 7.5. Эксплуатировать оборудование с соблюдением техники безопасности	14	
	Тема 5 Контроль за качеством готовых блюд	ПК 7.6. Контролировать качество готовых блюд и соблюдать правила санитарии и личной гигиены	10	

	ИТОГО ЧАСОВ		72 часа	
--	-------------	--	--------------------------	--

Приложение 1.

**Задания по производственной (учебной) практики по ПМ- 07
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,**

должностям служащих (Повар)» и оцениваемые компетенции

№ ПК	Формулировка ПК	Задания по практике	часы	
			о/о	з/о
ПК 7.1	Подготавливать основные продукты общественного питания для приготовления блюд	Отбор, сортировка и подготовка продуктов. Первичная кулинарная обработка мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы		
ПК 7.2.	Готовить полуфабрикаты из всех видов продуктов	Приготовить полуфабрикаты для простых блюд массового спроса из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы		
ПК 7.3	Готовить блюда массовой реализации	Отработать навыки приготовления, оформления и подачи блюд массового спроса несложного приготовления		
ПК 7.4.	Организовывать и поддерживать рабочие места	.Подготовить рабочее место повара к работе. Подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, используемый для приготовления блюд массового спроса		
ПК 7.5	Эксплуатировать оборудование с соблюдением техники безопасности	Отработать навыки эксплуатации на основных видах технологического оборудования. Уметь соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования		
ПК 7.6.	Контролировать качество готовых блюд и соблюдать правила санитарии и личной гигиены	Проводить бракераж готовой пищи по основным органолептическим показателям качества		
	ИТОГО ЧАСОВ		36	36

Аттестационный лист

1. ФИО студента, № группы, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные студентами во время практики для подтверждения освоения профессиональных компетенций:

ПК	Формулировка ПК	Виды и объем работ, выполненные студентами во время практики	Оценка ответственного лица от экономического субъекта
ПК 5.1.	Осуществлять операции по приему, учету, выдаче и хранению денежных средств и ценных бумаг с обязательным соблюдением правил, обеспечивающих их сохранность.		
ПК 5.2.	Оформлять документы и получать в соответствии с установленным порядком денежные средства и ценные бумаги в учреждениях банка для выплаты рабочим и служащим заработной платы, премий, оплаты командировочных и других расходов с использованием бухгалтерских программ.		
ПК 5.3.	Вести на основе приходных и расходных документов кассовую книгу. Составлять кассовую отчетность с использованием бухгалтерских программ.		
ПК 5.4.	Формировать бухгалтерские проводки по учету денежных средств и расчетных операций организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.		
ПК 5.5.	Формировать отчетность автоматизированным способом, проверять правильность и ее соответствие		

	требованиям		
--	-------------	--	--

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,

М.П.

ответственного лица экономического субъекта

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ

За время прохождения производственной практики с... по....по

профессиональному модулю 01-05 «название ПМ» студент (ка) выполнил (ла) следующие работы (поручения)..... *(взять из задания и отчета)*

В результате прохождения практики у ФИО были сформированы следующие профессиональные компетенции: (сформулировать понятно профессиональными словами, основываясь на профессиональных компетенциях ПК), которые указаны в программе практики.

Студент показал себя... (понимает сущность своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, организует собственную деятельность, оценивает их эффективность и качество выполняемых поручений и т.д. , можно взять из общих компетенций (они в методических рекомендациях)

Программа практики выполнена в полном объеме.

Дата

Должность, подпись, расшифровка.

МП

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

Специальность, группа:

19.02.10. Технология продукции общественного питания, группа 4Т

Наименование практики: ПП. 05 Производственная практика

Место прохождения практики:

Оценка: _____

Руководитель практики: _____ / _____ /

Нижний Тагил

2019

Структура отчета (на примере ПП 05)

1. Место и период прохождения практики
2. Характеристика объекта исследования (*описать вид деятельности, систему налогообложения, штат бухгалтерии, выдержки из учетной политики*)
3. Виды выполняемых работ согласно профессиональным компетенциям (ПК), конкретизируя умения и навыки (*с пояснениями, например: оформляла приходные кассовые ордера по поступлению выручке, возмещению материального ущерба за один рабочий день...*)
4. Анализ выполняемых работ в рамках профессионального модуля (*описать все согласно программе и заданию, например: осуществляла прием денежных средств от Ивановой А.А. – внесены остатки неиспользованного аванса; подготовила денежные средства и препроводительную ведомость для сдачи выручки в банк через инкассатора и детализировать, пересчитала, разложила по купюрам, упаковала в сумку и т.д*)
5. Приобретенный практический опыт (*приобрела практический опыт выполнения должностных обязанностей кассира*)
6. Приложения (10-15), согласно задания по практике

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

Специальность, группа:

19.02.10. Технология продукции общественного питания, группа 4Т1

Наименование практики: ПП.0.. Производственная практика

Место прохождения практики:

Оценка: _____

Руководитель практики: _____ /А.А.Перель/

Нижний Тагил

2019

