

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета



**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик программы преподаватель Л.В.Грошева _____
преподаватель Т.А.Ерёмина _____

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦК

«Технологии ресторанного сервиса»

(наименование цикловой комиссии, являющейся ответственной за данную специальность)

_____ Апалихина О.А.
(подпись) _____ (дата) (Ф.И.О.)

ООО «Байкал»

(наименование организации, являющейся профильной данной специальности)

_____ директор Е. Г. Арчакова
(подпись ответственного лица) _____ (дата) (занимаемая должность Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки _____
(подпись) _____ (дата) _____ (Ф.И.О.)

Воронеж – 20 _____

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

1. Цель и задачи учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 - «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации техник - технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Целями освоения учебной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и

профессиональных компетенций по избранной специальности:

а) общие (ОК):

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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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;

б) профессиональные (ПК):

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.

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.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение практического опыта:

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

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.

ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»:

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.

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

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.

ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»:

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.

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»:

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.

В результате прохождения практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы.

3. Организация практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, в учебно-производственном центре образовательной организации.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ППССЗ, календарным графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

4.1 Содержание разделов практики

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

Введение

Раздел 1. Характеристика базового предприятия.

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии

Раздел 3. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд

Раздел 4 Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов

Раздел 5 Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

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

Введение

Раздел 1. Характеристика базового предприятия.

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии

Раздел 3 Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов

Раздел 4 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов

Раздел 5 Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов

Раздел 6 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

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

Введение

Раздел 1. Характеристика базового предприятия.

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии

Раздел 3 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

Раздел 4 Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

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

Введение

Раздел 1. Характеристика базового предприятия.

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии

Раздел 3 Организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

Раздел 4 Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

Раздел 5 Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 6 Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Введение

Раздел 1. Характеристика базового предприятия.

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии

Раздел 3 Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта

Раздел 4 Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

4.2 Распределение часов и видам работ по ПМ

Профессиональный модуль (наименование)	Кол. недель, (часов)	Перечень формируемых компетенций
ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов	3 недели (108 часов)	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,

<p>для сложной кулинарной продукции УП 01.01</p>		<p>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. 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.</p>
<p>ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции УП 02.01</p>	<p>2 недели (72 часа)</p>	<p>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.</p>

		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
<p>ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции УП 03.01</p>	<p>7 недель (252 часа)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
<p>ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных</p>	<p>2 недели (72 часа)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,</p>

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий УП 04.01</p>		<p>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. 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.</p>
<p>ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>2 недели (72 часа)</p>	<p>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,</p>

УП 05.01		<p>эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>
ВСЕГО часов	16 недель (576 часов)	

4.3 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

Наименование Профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции» УП 01.01	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	108	ПК 1.1-1.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

	Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов	30	ПК 1.1-1.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	60	ПК 1.1-1.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 02		72			
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» УП 02.01	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов	12	ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	18	ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	42	ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 03		252			
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» УП 03.01	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	48	ПК 3.1-3.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	204	ПК 3.1-3.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий» УП 04.01	Организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;	72			
	Организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;	12	ПК 4.1-4.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	42	ПК 4.1-4.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	18	ПК 4.1-4.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 05		72			
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» УП 05.01	Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта	24	ПК 5.1-5.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	48	ПК 5.1-5.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

5. Результаты прохождения практики

Результаты практики определяются программой практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций (Приложение 1), а также характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики (Приложение 2). В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (Приложение 3).

По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (Приложение 4). В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом:

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

УП 01.01 – 4 семестре;

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

УП 02.01 – в 5 семестре;

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

УП 03.01 – в 4, 6 семестрах;

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

УП 04.01 – в 5 семестре;

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

УП 05.01 – 7 семестре,

при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики 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.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки выполнения обучающимися видов работ практики, аттестационного листа и характеристики руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по четырех балльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

6. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по практике

6.1 Фонд оценочных средств (ФОС) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, первичного практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

6.2. Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики.

Фонд оценочных средств формируется в соответствии с П ВГУИТ «Положение о фонде оценочных средств».

7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

7.1. Основная литература

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум СПО/Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С.-М.: «Юрайт».- 2017.-стр. 414

2. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Китаевская С.В.: учебно-методическое пособие-Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 67 с.
<http://www.iprbookshop.ru/63501.html>

3. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 92. с.
<http://www.iprbookshop.ru/63502.html>

7.2. Дополнительная литература

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Здобнов А.И., Цыганенко В.А М.: ИКТЦ «Лада», 2010

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] / А.Д. Димитриев: учебное пособие— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 с.
<http://www.iprbookshop.ru/62155.html>

3. Хрундин Д.В. Общественное питание. Мир в твоей тарелке: учебное пособие/ [Электронный ресурс] / Д.В. Хрундин [и др.]— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011.— 87 с

<http://www.iprbookshop.ru/63746.html>

4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.

http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения 2. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
3. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
4. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
6. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
8. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
9. СанПиН 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

7.3 Периодические издания

1. Журнал «Ресторанные ведомости»
2. Журнал «Ресторатор»
3. Журнал «Школа гастронома»
4. Журнал «Экономическая безопасность предприятия»
5. Журнал «Vitamin De»
6. Журнал «Food Technology»

7.4 Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2016. – 18 с. - [ЭИ].

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsuet.ru>>.
2. Национальная электронная библиотека. <www.nns.ru>..

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база учебного кондитерского цеха (ауд. 15,18а), учебного кулинарного цеха (ауд. 15,18а); лаборатории при научно-учебно-производственном центре технологии индустрии гостеприимства

Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 - 1 шт

Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт

Экран – 1 шт.

Информационные стенды, справочные материалы.

Комплект учебной мебели

Плитка электрическая – 7 шт.

Сковорода электрическая – 1 шт.

Водонагреватель электрический ЭВПЭ – 1 шт.

Холодильник бытовой – 2 шт.

Шкаф жарочный электрический – 1 шт.

Стол производственный – 4 шт.

Электромясорубка - 1 шт.

Взбивальная машина – 1 шт.

Мармит для первых блюд – 1 шт.

Электровафельницы – 3 шт.

Весы настольные циферблатные 1 шт.

Картофелечистка МОК-125 – 1 шт.

Хлеборезка – 1 шт.

Пончиковый аппарат – 1 шт.

Холодильная витрина – 1 шт.

Мультимедиа проектор

Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологии индустрии гостеприимства:

Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; печь пароконвекционная «Рациональ»; кипяtilьник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризера EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Аттестационный лист по _____ практике обучающегося

(ФИО)
обучающегося (-йся) на _____ курсе по специальности СПО

успешно прошёл(-ла) _____ код и наименование
практику по профессиональному модулю

шифр и наименование профессионального модуля
в объеме _____ часов с « ____ » _____ 201__ г. по « ____ » _____ 201__ г.
В _____

наименование организации, юридический адрес

МП.

Виды и качество выполнения работ в период практики			
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Профессиональные компетенции	№ задания по ФОС	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
			Выполнено Не выполнено Выполнено не полностью
ИТОГО: _____ часов			

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

Дата
М.П.

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики

Ф.И.О. _____
 группы _____ специальности _____

Обучающийся прошёл(-ла) _____ практику
 на _____

(наименование предприятия)
 с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.

Место работы _____ должность _____
 За время пребывания на практике проявил(-а) себя следующим образом:
 Отношение к производственной работе: _____
 Степень выполнения программы практики: _____

Выполнение индивидуального задания: _____
 Трудовая дисциплина и поведение на рабочем месте: _____

Соответствие теоретической подготовки требованиям к специалисту СЗ: _____

Освоенные общие компетенции (указать освоенные компетенции из представленного во ФГОС перечня ОК):

Общие замечания и предложения, пожелания: _____

Результат практики заслуживает оценку: _____

Дата «__» _____ 201__ г. Подпись руководителя практики _____

/ФИО, должность/

Подпись ответственного лица организации _____

/ФИО, должность/

М.П.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

Факультет среднего профессионального образования

Цикловая комиссия _____

Специальность _____

(шифр,

наименование специальности)

ДНЕВНИК ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРАКТИКЕ

_____ (наименование практики, отражающее вид практики, в соответствии с программой практики по специальности)

_____ *(группа)*

_____ *(ф.и.о.)*

Адрес деканата: 394036, г. Воронеж, Ленинский пр-т, 14, ВГУИТ, факультет среднего профессионального образования; телефон (8-473)-249-93-79, факс (8-473)- 249-93-79.

Воронеж - 201__ г.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Факультет среднего профессионального образования

Цикловая комиссия _____

Специальность _____
(шифр, _____ наименование специальности)

Отчет
по практике

Выполнил обучающийся группы _____

_____ (ф.и.о.)

_____ (подпись)

Проверили:

_____ (должность руководителя от организации)

_____ (ф.и.о.)

_____ (оценка) _____ (подпись)

М.П. _____ (дата)

_____ (должность руководителя от университета)

_____ (ф.и.о.)

_____ (оценка) _____ (подпись)

_____ (дата)

Воронеж - 201__ г.