

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

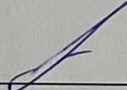
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
Асмолова Е.В.

  
(подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
" 31 " 05 2018

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**


Разработчики программы преподаватель Т.А. Еремина 

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦК

«Технологии ресторанного сервиса»

(наименование цикловой комиссии, являющейся ответственной за данную специальность)

  
(подпись) \_\_\_\_\_ (дата) 31.05.18 Апалихина О.А.  
(Ф.И.О.)

ООО «Фабрика Кулинарии»

(наименование организации, являющейся профильной данной специальности)

(подпись ответственного лица) \_\_\_\_\_ (дата) 31.05.18 Генеральный директор Обухов А.В.  
(занимаемая должность Ф.И.О.)

Воронеж 2018

## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### 1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 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 производственной практики (по профилю специальности) 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 производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

## **2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)**

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

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

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.

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.

Процесс прохождения практики направлен на приобретение практического опыта:

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

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

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

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

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

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»:**

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»:**

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;  
оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

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

приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;  
контроля качества и безопасности готовой продукции.

**ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»**

принятия управленческих решений.

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

выполнение работ по профессии повар.

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

### **3. Организация практики**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Альтера» кафе «О'ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Производственная практика (по профилю специальности) проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПССЗ, календарным графиком учебного процесса.

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

1. Характеристика базового предприятия.

2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии

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

4 Контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

Индивидуальное задание



Заключение  
Список используемых источников  
Приложение

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

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
4. сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
5. Декорирования блюд сложными холодными соусами;
6. Контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

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

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь
4. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции
5. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

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

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря
4. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами
6. Контроль качества и безопасность готовой продукции

Индивидуальное задание  
Заключение  
Список используемых источников  
Приложение

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

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь
4. Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов
5. Контроль качества и безопасность готовой продукции

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

### **ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»**

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Планирование работы структурного подразделения (бригады)
4. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
5. Принятие управленческих решений

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

### **ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
3. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд и изделий для приготовления сложных (фирменных блюд)
4. Процессы, формирующие качество готовых сложных (фирменных) блюд
5. Расчет пищевой и энергетической ценности сложных (фирменных) блюд
6. Разработка технико-технологических карт

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
<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПП. 01.01</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. 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</p>



		<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>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»</p> <p>МДК.02.01.</p> <p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПП. 02.01</p>	<p>1 неделя (36 часов)</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 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)</p>

		<p>птицы.  ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>
<p>ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»  МДК.03.01.  Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции  ПП. 03.01</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.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  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</p>

		<p>блюд из овощей, грибов и сыра.  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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»  МДК.04.01.  Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  ПП. 04.01</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.  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</p>

		<p>мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>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 ПП. 05.01</p>	<p>1,5 недели (54 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 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных</p>

		холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации ПП. 06.01</p>	<p>1,5 недели (54 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. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. 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</p>

		оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<p>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Поварское дело ПП. 07.01</p>	<p>1 неделя (36 часов)</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. 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</p>



		<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</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>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</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>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>
<b>ВСЕГО часов</b>	<b>12 недель (432 часа)</b>	

#### 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» ПП. 01.01		72			
	Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	54	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	отчет о прохожден ии практики, дневник, аттестацио нный лист, характерис тика	выполнени е задания соответств ующего видам работ по ФОС, выполнени е соответств ующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.	18	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	отчет о прохожден ии практики, дневник, аттестацио нный лист, характерис тика	выполнени е задания соответств ующего видам работ по ФОС, выполнени е соответств ующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ПП. 02.01		36			
	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	18	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохожден ии практики, дневник, аттестацио нный лист, характерис тика	выполнени е задания соответств ующего видам работ по ФОС, выполнени е соответств ующего раздела отчета, ведение дневника практики

	Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Декорирование блюд сложными холодными соусами	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 03		108			

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ПП. 03.01	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	60	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4		выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции	24	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.	24	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 04		72			

<p>«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПП. 04.01</p>	<p>Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря</p>	<p>36</p>	<p>ОК 1-9 ПК 4.1-4.4</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>
	<p>Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>12</p>	<p>ОК 1-9 ПК 4.1-4.4</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>
	<p>Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>	<p>12</p>	<p>ОК 1-9 ПК 4.1-4.4</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>

	Контроль качества и безопасность готовой продукции	12	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ПП. 05.01	Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	54			
		24	ОК 1-9 ПК 5.1- ПК 5.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов	18	ОК 1-9 ПК 5.1- ПК 5.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики



	Контроль качества и безопасность готовой продукции	12	ОК 1-9 ПК 5.1- ПК 5.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» ПП. 06.01	Планирование работы структурного подразделения (бригады)	54			
		20	ОК 1-9 ПК 6.1-6.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	24	ОК 1-9 ПК 6.1-6.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 07.	Выполнение работ по	72			

Выполнение по одной или нескольким должностям служащих МДК 07.01 Повар ПП. 07.01	профессии повар	72	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3 ПК 3.1-3.4 ПК 6.1-6.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего вида 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 образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся общих компетенций (Приложение 1), а также характеристика на обучающегося по освоению 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 производственной практики (по профилю специальности) проводится с учетом (или на основании) 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»

ПП 01.01 – в 4 семестре

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

ПП 02.01 – в 5 семестре

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

ПП 03.01 – в 6 семестре

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

ПП 04.01 – в 6 семестре

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

ПП 05.01 – в 7 семестре

ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

ПМ 06.01 – в 8 семестре

ПМ 07 «Выполнение по одной или нескольким должностям служащих»

ПП 07.01 – в 8 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, 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 рецептов 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 рецептов 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](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 производственной практики (по профилю специальности) [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2014. – 36 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. Базовые федеральные образовательные порталы. <[http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal\\_page.htm](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm)>.
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <[www.gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/)>.
4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
5. Национальная электронная библиотека. <[www.nns.ru/](http://www.nns.ru/)>..
6. Поисковая система «Апорт». <[www.aport.ru/](http://www.aport.ru/)>.
7. Поисковая система «Рамблер». <[www.rambler.ru/](http://www.rambler.ru/)>.
8. Поисковая система «Yahoo» . <[www.yahoo.com/](http://www.yahoo.com/)>.
9. Поисковая система «Яндекс». <[www.yandex.ru/](http://www.yandex.ru/)>.
10. Российская государственная библиотека. <[www.rsl.ru/](http://www.rsl.ru/)>.
11. Российская национальная библиотека. <[www.nlr.ru/](http://www.nlr.ru/)>.)

### **9. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «Альтера» кафе «О'ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия», соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности.

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим рабочим парком оборудования и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

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

Приложение 1

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)

по **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.

