

Аннотация к программе учебной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в специально оборудованных учебных, учебно – производственных мастерских, лабораториях колледжа. Учебная практика проводится как непрерывно, так и путём чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами освоения в рамках профессиональных модулей ППССЗ по видам профессиональной деятельности.

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

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целями учебной практики являются: • закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин; • развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики; • ознакомление с содержанием основных работ выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики; • изучение особенностей функционирования конкретных технологических процессов; • освоение технологических процессов приготовления блюд, кулинарной продукции и кондитерских изделий; • Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности. В основу практического обучения обучающихся положены следующие принципы: • сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов; • использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами. Учебная практика обучающихся проводится в рамках освоения профессионального модуля.

В результате освоения учебной практики студент 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, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- 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;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- 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;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

В результате освоения учебной практики формируются следующие компетенции, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
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
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
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.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения
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 утверждённую учётно-отчётную документацию
ВПД 6	Выполнение работ по профессии «Повар»

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

ПМ	Виды работ	Объем	
		часов	недель
ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной	72	2

продукции	<p>кулинарной продукции</p> <p>Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>		
<p>ПМ02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	72	2
<p>ПМ03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Организация приготовления и приготовление сложных супов.</p> <p>Организация приготовления и приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>Организация приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	72	2
<p>ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление</p> <p>Сложных хлебобулочных, мучных</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных</p>	72	2

кондитерских изделий	мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.		
<p>ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление</p> <p>сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	36	1
<p>ПМ.06. Организация работы структурного подразделения</p>	<p>Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве. Организовывать производство продукции питания в ресторане. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания. Организовывать питание</p>	36	1

	гостей через буфет. Оценивать эффективность производственной деятельности.		
ПК 07. Выполнение работ по профессии «Повар».	обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; -приготовления основных супов и соусов; - обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -приготовления сладких блюд; -приготовления напитков.	72	2
ИТОГО		432	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

Аннотация к программе производственной (по профилю специальности) практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Производственная практика / практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями. При формировании баз практики учитывается наличие материально-технической оснащённости и квалифицированных кадров. Производственная практика проводится в организациях/ на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация Техник-технолог.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цели и задачи программы производственной практики, требования к результатам освоения программы производственной практики специальности технология продукции общественного питания.

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся 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, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

В результате освоения программы производственной практики обучающийся 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;

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся 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;

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

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

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

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

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

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

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

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков.

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

- производственная практика (по профилю специальности)
- 16 недель (576 ч.);

В результате освоения учебной практики формируются следующие компетенции, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
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
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
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.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения
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 утверждённую учётно-отчётную документацию
ВПД 7	Выполнение работ по профессии «Повар»

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

ПМ	Виды работ	Объем	
		часов	недель
ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Подготовка домашней птицы	72	2

	для приготовления сложной кулинарной продукции		
ПМ02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов. Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	72	2
ПМ03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Организация приготовления и приготовление сложных супов. Организация приготовления и приготовление сложных горячих соусов. Организация приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	108	3
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление Сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	72	2
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	36	1
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. Организовывать закупку и	72	2

	<p>контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p> <p>Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p> <p>Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p> <p>Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.</p> <p>Организовывать питание гостей через буфет.</p> <p>Оценивать эффективность производственной деятельности.</p>		
ПК 07. Выполнение работ по профессии «Повар».	<p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; -приготовления основных супов и соусов; - обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -приготовления сладких блюд; -приготовления напитков.</p>	144	4
ИТОГО		576	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

Аннотация к программе производственной (преддипломной) практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

1.2. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен развить:

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результатов обучения
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.

Профессиональных компетенций (ПК):

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

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

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

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.

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

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

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

4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

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

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

5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
Всего	144 часов (4 недели)
в том числе:	
Изучение работы предприятия	30 часов
Выполнение обязанностей дублёров специалистов	24 часов
Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	72 часов
Требования к оформлению и оформление отчёта по практике	12 часов
Дифференцированный зачет	6
Итого	144 часа