Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденного Ученым советом протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.; положения Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, принято Советом Пермского (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.) и рабочей программы профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

.

Организация-разработчик: Техникум ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Разработчики (составители): О.И. Кизянова, И.С. Егорова, преподаватели ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

**Согласовано:** Дылдина О.А., директор, ООО «КУХНЯ» гастрономическая лавка *Ольги Дылдиной*

Созинова О.Н., директор ООО «Кондитерский Бутик «Виолет»»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **4** |
| **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **5** |
| **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **12** |
| **4. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН** | **15** |
| **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **35** |
| **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **37** |
| **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ** | **40** |
| **ПРИЛОЖЕНИЯ**  | **44** |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**производственной ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения программы производственной практики по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

**1.2. Цели и задачи производственной практики: ф**ормирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

**Требования к результатам освоения производственной практики:**

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВПД** | **Практический опыт работы** |
| ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииОрганизации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукцииОрганизации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукцииОрганизации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийОрганизации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих на предприятиях г. Перми и Пермского края.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по специальности:**

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.07 продолжительность производственной практики 72 часа.

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

# **2. результаты освоения программы производственной практики по специальности**

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.07.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения по специальности** |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд.Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса.Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями.Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из рыбы.Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. | Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок, органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок в т.ч. в условиях производства.Правильное выполнение технологического процесса приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, канапе, основных холодных закусок, в т.ч. в условиях производства.Правильная организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок.Правильная оценка качества открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок органолептическим способом |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства.Правильное выполнение технологического процесса основных холодных рыбных и мясных блюд.Правильная организация рабочего места для приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд.Правильная оценка качества основных холодных рыбных и мясных блюдорганолептическим способом.Правильное оформление и подготовка к подаче открытых и закрытых основных холодных рыбных и мясных блюд |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентарь, инструментов для приготовления соусов.Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов.Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием.Правильная оценка качества соусов органолептическим способомПравильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов.Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием.Правильная оценка качества супов органолептическим способом. Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов | Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентарь, инструментов для приготовления соусов.Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов.Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием.Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра | Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов.Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в т.ч. в условиях производства.Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения сложных блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства.Правильная организация рабочего места для приготовления блюд сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы.Правильное оформление и подготовка горячих блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста в т.ч. в условиях производства.Правильное выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и основных видов теста в т.ч. в условиях производства.Правильная организация рабочего места для приготовления простых и сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба основных видов теста |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в т.ч. в условиях производства.Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в т.ч. в условиях производства.Правильная организация рабочего места для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и основных видов теста |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства.Правильное выполнение технологического процесса мелкоштучных кондитерских изделий.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения мелкоштучных кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства.Правильная организация рабочего места для мелкоштучных кондитерских изделий |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты | Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд.Правильное оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделийПравильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для оформления кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных холодных десертов в т.ч. в условиях производства.Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.Правильная организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.Правильное оформление и подготовка к подаче сложных холодных десертов |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения горячих десертов, горячих напитков, в т.ч. в условиях производства.Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления сложных горячих десертов органолептическим способом.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления горячих холодных десертов в т.ч. в условиях производства.Правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.Правильная организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.Правильное оформление и подготовка к подаче сложных горячих десертов |
| ОК 1Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса | Демонстрация интереса к своей будущей профессии |
| ОК 2.Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества | Применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы |
| ОК 3.Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них | Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ОК 4.Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и интернет – ресурсы |
| ОК 5.Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ОК 6.Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями | Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| ОК 7.Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач |
| ОК 8.Планирование и организация своей деятельности; самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, стремление к повышению квалификации | Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |
| ОК 9.Ориентировка в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для кулинарной продукции |

**3. Содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**ПМ. 06** Организация работы структурного подразделения

3.1. Виды работ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Кол-во часов по ПМ** | **Виды работ** |
| ПК 1.1 - 1.3ПК 2.1 - 2.3ПК 3.1 - 3.4ПК 4.1 - 4.4ПК 5.1- 5.2 | ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | 72 | **1. Ознакомление с предприятием**1.1 Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и инструктажем по технике безопасности, охране труда1.2 Изучение процесса работы предприятия (характеристика места расположения и режима работы; перечень предоставляемых услуг; изучение ассортимента выпускаемой продукции и условий ее реализации)1.3 Характеристика помещений: назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн; взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязка с производственно-торговым процессом1.4 Изучение оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий**2. Ассортимент сложной горячей и холодной кулинарной продукции**2.1 Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции, условия ее реализации. Подготовка и обработка сырья и полуфабрикатов. Способы приготовления. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов.2.2 Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемой сложной холодной кулинарной продукции., условия ее реализации. Подготовка и обработка сырья и полуфабрикатов. Способы приготовления. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов.2.3 Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов.2.4 Изучение методов контроля качества и безопасности готовой сложной горячей и холодной кулинарной продукции (органолептические показатели, условия и сроки хранения и реализации сложной кулинарной продукции).**3. Ассортимент и требования к качеству мучных кондитерских изделий**3.1 Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемых изделий из дрожжевого теста, условия их реализации. Подготовка и обработка сырья и полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов.3.2 Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемых изделий из бездрожжевого теста (блинчатое, вафельное, песочное, слоеное, бисквитное, воздушное), условия их реализации. Подготовка и обработка сырья и полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов.3.3 Ознакомление и изучение ассортимента тортов массового спроса (бисквитных, песочных, слоеных, воздушных), условия их реализации. Подготовка и обработка сырья и полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов.3.4 Ознакомление с основными категориями производственного персонала кондитерского (пекарского) цеха данного предприятия. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов.3.5 Изучение методов контроля качества и безопасности мучных кондитерских изделий (органолептические показатели, условия и сроки хранения и реализации сложной кулинарной продукции).**4. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции**4.1Оценить качество готовой продукции на соответствие требованиям нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. При обнаружении дефектов установить причины возникновения их. 4.2 Провести выходной контроль - проверку качества готовой продукции и мучных кондитерских изделий на ее безопасность (по органолептическим показателям). Проанализировать соответствие качества и безопасность готовой продукции в соответствие требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008. Заполнить бракеражный журнал.**5. Потери при тепловой обработке различных полуфабрикатов**5.1Определить потери при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов. **6. Разработка технико-технологических карт**6.1Принять участие в разработке новых фирменных блюд и составить Акты отработки рецептуры нового или фирменного блюда, проверить соответствие требованиям технологических нормативных документов.6.2 Оформить технико-технологические карты, в соответствии с требованиями технологических нормативных документов. |
|  |
|  |  | **Промежуточная аттестация в форме защиты отчета** |

**3.2. Календарно-тематический план производственной практики по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 2).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.07:

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел** | **Число рабочих дней** |
| 1. Ознакомление с предприятием | 1 |
| 2. Ассортимент сложной горячей и холодной кулинарной продукции | 3 |
| 3. Ассортимент и требования к качеству мучных кондитерских изделий | 3 |
| 4. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции | 1 |
| 5. Потери при тепловой обработке различных полуфабрикатов | 2 |
| 6. Разработка технико-технологических карт | 2 |
| ИТОГО: | 12 |

**3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование тем и разделов** | **Кол-во часов** | **Кол-во дней** |
| 1 | **1. Ознакомление с предприятием** | **6** | **1** |
| 1.1 | Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и инструктажем по технике безопасности, охране труда | 1 |  |
| 1.2 | Изучение процесса работы предприятия (характеристика места расположения и режима работы; перечень предоставляемых услуг; изучение ассортимента выпускаемой продукции и условий ее реализации) | 2 |  |
| 1.3 | Характеристика помещений: назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн; взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязка с производственно-торговым процессом | 2 |  |
| 1.4 | Изучение оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий | 1 |  |
| 2 | **2. Ассортимент сложной горячей и холодной кулинарной продукции** | **18** | **3** |
| 2.1 | Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции, условия ее реализации. Подготовка и обработка сырья и полуфабрикатов. Способы приготовления. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов. |  |  |
| 2.2 | 2Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемой сложной холодной кулинарной продукции., условия ее реализации. Подготовка и обработка сырья и полуфабрикатов. Способы приготовления. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов. |  |  |
| 2.3 | Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов. |  |  |
| 2.4 | Изучение методов контроля качества и безопасности готовой сложной горячей и холодной кулинарной продукции (органолептические показатели, условия и сроки хранения и реализации сложной кулинарной продукции). |  |  |
| 3 | **3. Ассортимент и требования к качеству мучных кондитерских изделий** | **18** | **3** |
| 3.1 | Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемых изделий из дрожжевого теста, условия их реализации. Подготовка и обработка сырья и полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов. |  |  |
| 3.2 | Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемых изделий из бездрожжевого теста (блинчатое, вафельное, песочное, слоеное, бисквитное, воздушное), условия их реализации. Подготовка и обработка сырья и полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов. |  |  |
| 3.3 | Ознакомление и изучение ассортимента тортов массового спроса (бисквитных, песочных, слоеных, воздушных), условия их реализации. Подготовка и обработка сырья и полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов. |  |  |
| 3.4 | Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов. |  |  |
| 3.5 | Изучение методов контроля качества и безопасности мучных кондитерских изделий (органолептические показатели, условия и сроки хранения и реализации сложной кулинарной продукции). |  |  |
| 4 | **4. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции** | **6** | **1** |
| 4.1 | Оценить качество готовой продукции на соответствие требованиям нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. При обнаружении дефектов установить причины возникновения их.  |  |  |
| 4.2 | Провести выходной контроль - проверку качества готовой продукции и мучных кондитерских изделий на ее безопасность (по органолептическим показателям). Проанализировать соответствие качества и безопасность готовой продукции в соответствие требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008. Заполнить бракеражный журнал. |  |  |
| 5 | **5. Потери при тепловой обработке различных полуфабрикатов** | **12** | **2** |
| 5.1 | Определить потери при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов. |  |  |
| 6 | **6. Разработка технико-технологических карт** | **12** | **2** |
| 6.1 | Принять участие в разработке новых фирменных блюд и составить Акты отработки рецептуры нового или фирменного блюда, проверить соответствие требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008, ГОСТ Р 53996-2008 |  |  |
| 6.2 | Оформить технико-технологические карты. (Т.Т.К. - 5 шт.).), в соответствии требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008 |  |  |
|  | **Итого**  | 72 |  |

# **4. условия реализации программЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

# **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

# **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрированно (в несколько периодов) в рамках каждого профессионального модуля ПМ.07.

# **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

**4.4.Информационное обеспечение обучения**

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).
6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.03;
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014;
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;
14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015;
15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;
16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения учебной ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 07.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики по ПМ. 07 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения(освоенные профессиональные компетенции) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииПК 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, легкие и сложные холодные закуски.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 соусовПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыраПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицыПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлебаПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортовПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделийПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикатыПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертовПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.Отчет по производственной практике по ПМ 07;Характеристика с предприятия базы-практики;Аттестационный листМетоды контроля:Контроль и наблюдение за процессом прохождения производственной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 07. |
| Результаты обучения(освоенные общие компетенции) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  |
| ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за нихОК 4. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий.ОК 8. Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации.ОК 9. Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Формы контроля:Квалификационный экзаменМетоды контроля:Наблюдение за процессом прохождения производственной практики и формированием общих компетенций  |

**6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

Оптимальный объем Отчета по производственной практике – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в центре внизу страницы. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации учета на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации учета именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации учета на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 1);

- содержание с нумерацией страниц;

- основная часть (описание всех заданий отчета) (Приложение 2);

- приложения (ассортиментный перечень блюд предприятия, технологические карты, технологические схемы, фотоиллюстрации изготовленных полуфабрикатов).

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики (Приложение 3);

- характеристика (Приложение 4);

- лист прохождения инструктажа по технике безопасности (Приложение 5).

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования

«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В.ПЛЕХАНОВА»

Техникум Пермского института (филиала)

**Отчет**

**о прохождении производственной практики**

**по ПМ. 07**

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Обучающегося(ейся) группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Период прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Руководитель практики от образовательного учреждения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Дата сдачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Дата проверки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пермь 2016

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**Задание 1. Ознакомление с предприятием**

* 1. **Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и инструктажем по технике безопасности, охране труда**

Студент должен ознакомиться с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

**1.2. Изучение процесса работы предприятия**

Студент представляет краткую характеристику предприятия: режим работы, месторасположение, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационно-правовую форму, структуру управления предприятием, изучить ассортиментный перечень выпускаемой продукции и условия ее реализации.

**1.3. Характеристика производственных помещений предприятия**

Изучить помещения предприятия по следующим параметрам: назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн; взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязка с производственно-торговым процессом.

Студент должен изучить:

 - схему структуры помещений предприятия, взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязку с производственно-торговым процессом;

- дать характеристику функций каждого подразделения, требования к помещениям, организация труда. Характеристика помещений включает назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн;

- описать дизайн интерьера торговых помещений;

- изучить ассортиментный перечень выпускаемой продукции.

**1.4. Характеристика оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий**

1. Начертите план-схему горячего, холодного, кондитерского (пекарского) цеха или производственного участка технологического процесса.

2. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии, и дайте свои рекомендации.

3. Сделать выводы о работе цехов.

**Задание 2. Ассортимент сложной горячей и холодной кулинарной продукции**

**2.1. Изучение ассортимента выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции, условия ее реализации**

Для выполнения данного задания необходимо: изучить ассортимент выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции, условия ее реализации, подготовку и обработку сырья и полуфабрикатов. Способы приготовления. Оценку качества готовой продукции, а также произвести проверку соответствия требованиям нормативных документов

1. Дайте характеристику сложной горячей кулинарной продукции (горячие закуски, супы, горячие блюда, горячие десерты и напитки), которая готовится на базовом предприятии.

2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

**Таблица 1**

**Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Технология приготовления | Правила подачи (выход, температура, посуда) | Соответствие блюд нормативным документам | Уровень квалификации повара |
|  |  |  |  |  |

4. Сделать выводы.

**2.2. Изучение ассортимента выпускаемой сложной холодной кулинарной продукции., условия ее реализации**

Для выполнения данного задания необходимо:

1. Дать характеристику сложной холодной кулинарной продукции предприятия – холодные закуски, холодные супы, холодные десерты и напитки.

2. Оценить качество поступающего сырья и п/ф. Провести предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подобрать товаросопроводительные документы (сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д.). Проанализировать документы.

3. Составить таблицу.

4. Сделать выводы.

**Таблица 2**

**Ассортимент сложной холодной кулинарной продукции**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Технология приготовления | Правила подачи (выход, температура, посуда) | Соответствие блюд нормативным документам | Уровень квалификации повара |
|  |  |  |  |  |

**2.3. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии**

1. Изучить состав производственного персонала базового предприятия. Описать требования для различных квалификационных разрядов.

2. Составить таблицу:

**Таблица 3**

**Производственный персонал предприятия**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Категория работников | Разряд  | Требования  |
| Шеф-повар | Мастер-повар, 5 | высшее или среднее специальное образование;опыт работы по специальности;знание технологии производства продукции;ведение учетно-отчетной документации;и т.д. |

**2.4. Изучение методов контроля качества и безопасности готовой сложной горячей и холодной кулинарной продукции**

## 1. Оценить качество готовой продукции на соответствие требованиям нормативных документов и ГОСТ Р 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

2. Составьте таблицу:

**Таблица 4**

**Оценка качества готовой кулинарной продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукции | Соответствие качеству (органолептические показатели, условия хранения и сроки реализации) |
| по нормативной документации | фактические |
|  |  |  |

3. Сделать выводы.

**Задание 3. Ассортимент и требования к качеству мучных кондитерских изделий**

**3.1. Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемых изделий из дрожжевого теста, условия их реализации**

1. Дайте характеристику мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста, которые готовится на базовом предприятии.

2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат и т.д. (представьте их в приложении). Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

**Таблица 5**

**Ассортимент, требования к качеству и условия сроков хранения мучных изделий из дрожжевого теста**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент изделий | Характеристика  | Органолептические показатели качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус) | Условия и сроки хранения | Соответствие блюд нормативным документам | Уровень квалификации повара |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать выводы.

**3.2. Ознакомление и изучение ассортимента выпускаемых изделий из бездрожжевого теста (блинное, вафельное, песочное, слоеное, бисквитное, воздушное), условия их реализации**

1. Дайте характеристику мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (блинчатое, вафельное, песочное, слоеное, бисквитное, воздушное), которые готовится на базовом предприятии.

2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат и т.д. Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

**Таблица 6**

**Ассортимент, требования к качеству и условия сроков хранения мучных изделий из бездрожжевого теста**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент изделий | Характеристика  | Органолептические показатели качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус) | Условия и сроки хранения | Соответствие блюд нормативным документам | Уровень квалификации повара |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать выводы.

**3.3. Ознакомление и изучение ассортимента тортов массового спроса, условия их реализации**

1. Дайте характеристику тортов массового спроса (бисквитных, песочных, слоеных, воздушных), которые готовится на базовом предприятии.

2. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат и т.д. Проанализируйте документы.

3. Составьте таблицу.

**Таблица 7**

**Ассортимент, требования к качеству и условия сроков хранения тортов массового спроса**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент изделий | Характеристика  | Органолептические показатели качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус) | Условия и сроки хранения | Соответствие блюд нормативным документам | Уровень квалификации повара |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать выводы.

**3.4. Ознакомление с основными категориями производственного персонала кондитерского (пекарского) цеха**

1. Изучить состав производственного персонала кондитерского (пекарского) цеха базового предприятия. Описать требования для различных квалификационных разрядов.

2. Составить таблицу:

**Таблица 8**

**Производственный персонал кондитерского цеха**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Категория работников | Разряд  | Требования  |
| Кондитер | 4 | профессиональное образование;опыт работы по специальности;знание рецептур и технологии производства продукции;знание товароведной характеристики сырья;и т.д. |

**3.5. Изучение методов контроля качества и безопасности мучных кондитерских изделий**

1. Оценить качество готовой продукции на соответствие требованиям нормативных документов и ГОСТ Р 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

2. Составьте таблицу:

**Таблица 9**

**Качество продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукции | Соответствие качеству (органолептические показатели, условия хранения и сроки реализации) |
| по нормативной документации | фактические |
|  |  |  |

**ЗАДАНИЕ 4. БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**4.1. Оценить качество готовой продукции на соответствие требованиям нормативно-технологической документации**

1. Провести оценку качества продукции и мучных кондитерских изделий на соответствие требованиям нормативных документов на конкретный вид, продукции.

2. При обнаружении дефектов установить причины возникновения их.

3. Составьте таблицу:

**Таблица 10**

**Оценка качества продукции и мучных кондитерских изделий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Выявленные дефекты | Причины возникновения |
|  |  |  |

4. Сделать выводы (устранение дефектов).

**4.2. Провести выходной контроль - проверку качества готовой продукции и мучных кондитерских изделий на ее безопасность (по органолептическим показателям)**

1. Проанализировать соответствие качества и безопасность готовой продукции в соответствие требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р [31986-2012](http://vsegost.com/Catalog/54/54760.shtml) .

2. Заполнить бракеражный журнал

3. Составьте таблицу:

**Таблица 11**

**Бракеражный журнал**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления | Наименование блюда | Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюда | Разрешение к реализации (время) | Ответственный исполнитель ФИО, должность | ФИО проводившего бракераж | Примечания  |
|  |  |  |  |  |  |  |

4. Сделать выводы.

**ЗАДАНИЕ 5. ПОТЕРИ ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ РАЗЛИЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**5.1. Определить потери при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов**

1.Определить потери при тепловой обработке различных видов продукции. Для этого взвесьте партию из 10-20 штук до и после тепловой обработки.

2. Составьте таблицу:

**Таблица 12**

**Потери при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название блюд | Масса, г | Потери |
| до тепловой обработки | после тепловой обработки | г | % |
|  |  |  |  |  |

3. Сделать выводы.

**ЗАДАНИЕ 6. РАЗРАБОТКА ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ**

1. Разработать новое фирменное блюдо.

2. Составить Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда, соответствие требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р [31986-2012](http://vsegost.com/Catalog/54/54760.shtml), ГОСТ Р 53996-2010 (приложение).

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**ПО ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **День практики** | **Выполняемая работа** | **Оценка** | **Подпись руководителя с базы практики** |
|  |  |  |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Характеристика**

**по результатам прохождения практики**

Выдана студент(у)ке Техникума Пермского института (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проходивше(му)й производственную практику

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В период с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

На предприятии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Во время прохождения производственной практики студентом выполнялись следующие виды работ:**

* Изучение ассортимента сложной горячей, холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.
* Определение качества органолептическим способом для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
* Изучение санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации изделий; контроль безопасных условий хранения сырья;
* Анализ производственного инвентаря, инструментов, посуды и технологического оборудования для приготовления сложной горячей, холодной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий;
* Знакомство с организацией технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей, холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их оформление;
* Расчеты потерь при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов;
* Составление технико-технологических карт на новые блюда, десерты, напитки, мучные кондитерские изделия
* Контроль безопасного приготовления, хранения сложной горячей, холодной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и их подача

**Качество выполненных работ** (какие виды работ освоены/не освоены)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Помощь, оказанная студентом в выполнении отдельных заданий на предприятии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отношение к работе (интерес, инициатива, исполнительность и др.):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Замечания по прохождению и организации практики:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель от предприятия: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., должность)

МП

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (дата) (подпись)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**Лист**

**прохождения инструктажа по технике безопасности**

Обучающимся(ейся) по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(ФИО студента)

1. Цель практики - приобретение студентом практического опыта по виду профессиональной деятельности:

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

1. Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Срок прохождения практики – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Содержание инструктажа:

 - инструктаж по охране труда, безопасной эксплуатации технологического оборудования;

 - требования к пожарной безопасности.

5. Дата проведения инструктажа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики (от предприятия)

 м.п. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (должность) (Ф.И.О) (подпись)