

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
к.э.н., доцент Измestьев А.А.  
  
  
17.06.2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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

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

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Базовая подготовка

Иркутск 2019

Программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», базовая подготовка и рабочих программ профессиональных модулей: ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Согласовано:

Методист

\_\_\_\_\_ А.Д. Кожевникова

Принято на заседании ЦК технологических дисциплин и природопользования

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК

\_\_\_\_\_ А. Н. Кобелева

Разработала преподаватель: О.В. Медведева, Е.В. Макарова, О.Н. Митюкова

## Содержание

	стр.
1 Паспорт рабочей программы по производственной практике · (по профилю специальности).....	4
2 Результаты производственной практики · (по профилю специальности).....	6
3 Структура и содержание программы по производственной практике (по профилю специальности) .....	6
4 Условия организации и проведения производственной практики (по профилю специальности) .....	9
5 Контроль и оценка результатов производственной практике (по профилю специальности) .....	13

## **1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)**

### **1.1. Место производственной практики (по профилю специальности) в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовая подготовка в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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.

### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

–разработки ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

–организации технологического процесса приготовления сложных 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;

– оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

– принятия управленческих решений;

**уметь:**

–органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

–принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

–выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

–выбирать вид теста и способы формовки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

–выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий;

–определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

–оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

–применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

–температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

–варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

–виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

–технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

–органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

–отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

–технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

–требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

–актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

–ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

–основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

–органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

–виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

–методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

–технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

–технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

–правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

–варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

–варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

–начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

–варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;



- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения.
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

**1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практике (по профилю специальности):**

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- 36 часов;

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов- 36 часов;

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения- 36 часов.

## **2. Результаты производственной практики (по профилю специальности) практики**

Результатом производственной практике (по профилю специальности) практики является освоение **общих компетенций:**

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 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.

### 3. Структура и содержание программы практики.

#### 3.1. Тематический план практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	производственная практика (по профилю специальности) часов	Сроки проведения
ПК 4.1	МДК 04- 01 Раздел: Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	9	8 семестр
ПК 4.3	МДК 04-01 Раздел: Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий	9	8 семестр
ПК 4.4	МДК 04-01 Раздел: Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	9	8 семестр
ПК 4.2	МДК 04-01 Раздел: Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов	9	8 семестр
ПК 5.1 ПК 5.2	МДК 05-01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	36	8 семестр
ПК 6.1 – 6.5	МДК 06-01 Управление структурным подразделением организации	12	8 семестр
	МДК 06-02 Экономика организации (предприятия)	12	8 семестр
	МДК 06-03 Основы калькуляции в общественном питании	12	8 семестр
<b>Итого</b>		<b>108</b>	

### 3.2. Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого, для выполнения работ.	Наименование междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), выполнение видов работ	Количество часов
<p><b>Раздел 1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Ознакомление с предприятием.</p>	<p>Инструктаж о прохождении практики по профилю специальности: ознакомление с программой практики, ее задачами, целями и порядком проведения, с правилами внутреннего распорядка, графиком перемещения практикантов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, с правилами производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности (проводит специалист, ответственный за технику безопасности по предприятию).</p> <p>Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся, структура производства, состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации.</p> <p>Ознакомление с основными категориями персонала на данном предприятии.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативной технической и технологической документацией.</p>	<p>МДК04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Раздел 1 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Тема1.1. Подготовка кондитерского сырья к производству.</p> <p>Тема1.2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.</p> <p>Тема1.3.Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</p>	<p><b>9</b></p>
	<p>Приготовление сложных хлебобулочных изделий и</p>	<p>1.Ознакомление с цехом приготовления изделий из дрожжевого теста, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по</p>		

	<p>праздничного хлеба из различных видов дрожжевого теста.</p>	<p>правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса приготовления всех видов дрожжевого теста.</p> <p>2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья.</p> <p>Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Организация рабочих мест. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса приготовления различных видов дрожжевого теста.</p> <p>3.Совершенствование навыков по приготовлению различных видов дрожжевого теста и изделий из дрожжевого теста. Приобретение навыков формовки, выпечки и отделки поверхности готовых изделий.</p> <p>4.Определение потери массы веса изделий до и после выпечки. 5. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов.</p>		
<p><b>Раздел 2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.</p>	<p>Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста: песочного, сдобного пресного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного пресного, воздушного.</p>	<p>1.Ознакомление с отделением для приготовления изделий из бездрожжевого теста: песочного, сдобного пресного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного пресного, воздушного; оборудованием, инвентарем, персоналом.</p> <p>Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса приготовления всех видов из бездрожжевого теста: песочного, сдобного пресного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного пресного, воздушного.</p>	<p>МДК04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 2.1. Технология приготовления мелкоштучных изделий из бездрожжевого теста: блинного, сдобного пресного теста песочного теста бисквитного теста</p> <p>Тема 2.2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из без дрожжевого теста: заварного теста прес-</p>	<p><b>9</b></p>

		<p>2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Организация рабочих мест. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса приготовления различных видов бездрожжевого теста: песочного, сдобного пресного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного пресного, воздушного.</p> <p>3.Совершенствование навыков по приготовлению различных видов из бездрожжевого теста: песочного, сдобного пресного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного пресного, воздушного. Приобретение навыков формовки, выпечки и отделки поверхности готовых изделий.</p> <p>4.Определение потери массы веса изделий до и после выпечки. Оценка качества готовой продукции, проверка соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>5.Овладение навыками приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.</p> <p>Изучение ассортимента и технологических показателей мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, оценка их качества, проверка соответствия нормативным документам.</p> <p>6. Оценка качества изготавливаемых мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.</p> <p>Условия хранения и соблюдение сроков реализации в соответствии с установленными нормами.</p>	<p>ного слоёного теста воздушного теста</p>	
<p><b>Раздел 3. Организация процес-</b></p>	<p>Приготовление сложных от-делочных полуфабрикатов и</p>	<p>1.Ознакомление с организацией работы цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом.</p>	<p>МДК04.01Технология при-готовления сложных хлебобу-</p>	<p><b>9</b></p>

<p>са приготовления и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, и использование их в оформлении.</p>	<p>использование их в оформлении.</p>	<p>Организация рабочего места для подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов.          Совершенствование навыков эксплуатации технологического оборудования: определение типа, класса, производительности и закрепления правил безопасной эксплуатации.          2. Совершенствование навыков, формируемых на всех этапах технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.          3. Использование сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении тортов и пирожных          4. Оценка качества продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов, условия их хранения и реализации.</p>	<p>лочных, мучных кондитерских изделий.          Тема 3.1 Технология приготовления кремов, желе          Тема 3.2 Технология приготовления мастики, карамели.</p>	
<p><b>Раздел 4</b>          Организация процесса приготовления и приготовления несложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>1. Ознакомление с оснащением отделочного отделения кондитерского цеха, организацией его работы. Инструктаж на рабочих местах по правилам безопасной эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуда.          2. Совершенствование навыков приготовления мучных и отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирожных и праздничных тортов с соблюдением последовательности технологического процесса приготовления, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Выполнение расчетов сырья.          3. Освоение современных методов приготовления, оформления поверхности пирожных и тортов.          4. Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.          5. Оформление технологических карт на</p>	<p>МДК 04-01          Тема 4.1. Приготовление пирожных из различных тестовых полуфабрикатов.          Тема 4.2. Приготовление тортов из различных тестовых полуфабрикатов.</p>	<p><b>9</b></p>

		продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд.		
		<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>
<b>Раздел 5</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Ознакомление с предприятием.	Характеристика предприятия: его организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся, структура производства, состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции. Характеристика нормативной технической и технологической документации.	МДК 05-01 Тема 1.1 Значение десертов в питании. Тема 1.2 Классификация сладких блюд.	
	Организация процессов приготовления сложных холодных десертов; выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценка качества и безопасности готовой продукции; оформление документации; органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов; проведение расчетов по формулам; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологи-	Характеристика качества сложных холодных десертов. Характеристика соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Характеристика типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Правила техники безопасности на рабочих местах. Характеристика инвентаря. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта Технология приготовления сложных холодных десертов Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов. Требования к качеству готовой продукции.	МДК 05-01 Тема 1 Холодные десерты	<b>36</b>



	<p>ческого оборудования;          выбор варианта оформления сложных холодных десертов;</p>			
	<p>Организация процессов приготовления сложных горячих десертов;          выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов;          оценка качества и безопасности готовой продукции          оформление документации;          органолептическая оценка качества продуктов;          использование различных способов и приемов приготовления горячих десертов;          проведение расчетов по формулам;          выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;          выбор варианта оформления сложных горячих десертов;</p>	<p>Характеристика качества сложных горячих десертов.          Характеристика соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации.          Характеристика типа имеющегося технологического оборудования, его мощности для приготовления сложных горячих десертов.          Правила техники безопасности на рабочих местах.          Характеристика инвентаря для приготовления сложных горячих десертов.          Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.          Расчет массы сырья для приготовления для приготовления сложных горячих десертов.          Технология приготовления сложных горячих десертов.          Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов.          Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов.          Требования к качеству готовой продукции.</p>	<p>МДК 05-01          Тема 2 Горячие десерты</p>	
		<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>
<p>ПМ.06          Организация работы структурного подразделения</p>	<p><b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>  <b>Тема Система управления персоналом</b>  <b>Тема Кадровое планирова-</b></p>	<p>Планирование деятельности подразделения.          Организация работы трудового коллектива          Контроль и оценка персонала</p>	<p>Категории персонала: управленческий персонал; специалисты; служащие и рабочие.          Кадровая политика: порядок составления оперативного плана работы с персоналом.</p>	<b>12</b>

	<p>ние</p> <p><b>Тема</b> Организация труда</p>		<p>Организация труда: сущность и формы разделения труда; нормирование труда.</p> <p>Аттестация персонала: сущность и виды аттестации персонала; состав аттестационной комиссии; порядок проведения аттестации.</p>	
	<p><b>МДК 06.02 Экономика организации</b></p> <p><b>Тема</b> Учет численности работников предприятия общественного питания</p> <p><b>Тема</b> Организация оплаты труда работников</p> <p><b>Тема</b> Учетно-отчетная документация предприятия общественного питания</p>	<p>Расчет и оформление отчетно-планирующей документации</p> <p>Планирование деятельности подразделения</p> <p>Расчет заработной платы</p>	<p>Табель учета рабочего времени. Рабочее время и его использование.</p> <p>Формы и системы оплаты труда: сдельная и повременная, их разновидности, преимущества и недостатки. Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы и принципы премирования. Порядок начисления оплаты труда, удержания, вычеты. НДФЛ, отпускные, пособия и др. начисления</p>	<b>12</b>
	<p><b>МДК 06.03 Основы калькуляции в общественном питании</b></p>	<p>Расчет и оформление документации</p>	<p>Документальное оформление и учет поступления сырья в кладовую. Расчет и оформление калькуляционных карт</p>	<b>12</b>
		<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>
		<b>ИТОГО ПМ 04, ПМ05, ПМ 06</b>		<b>108</b>

#### **4. Условия организации и проведения производственной практики.**

##### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

В образовательном учреждении по реализуемой специальности предусматривается следующая основная документация по практике:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- программа учебной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- график защиты отчётов по практике.

По результатам практики студент должен составить отчёт. Отчёт должен состоять из письменного отчёта о выполнении работ и приложений к отчёту, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

К отчёту прилагается характеристика от руководителя организации, участвующей в проведении практики и график работы, отражающий ежедневный объём выполненных работ. Студент в один из последних дней практики защищает отчёт по практике на базе организации, участвующей в проведении практики.

##### **4.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие баз практики по городу Иркутску. С руководителями баз практики заключаются договора, студенты направляются для прохождения практики, согласно графиков, и при наличии направлений от учебного заведения.

Оборудование рабочих мест на предприятиях практики:

- технологическое оборудование;
- инструкции по технике безопасности и правилам эксплуатации торгового оборудования;
- производственный инвентарь и инструменты;
- холодильное оборудование;
- ТТК и ТК;
- правила обслуживания;
- инструктивный материал;
- бланковый материал;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства:

- компьютер, принтер, сканер, модем.

### 4.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов и дополнительной литературы

#### **Федеральные законы и нормативные документы:**

- 1.«О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17. 12.99 ФЗ-212.
- 2.«О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.02.
- 3.«О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01 2000.
- 4.«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1999.
- 5.Правила продажи отдельных видов товаров./Постановление Правительства РФ от 18.01.1998 (с изменениями и дополнениями 1998, 1999, 2000, 2002 г.г.)
- 6.СанПин 2.3.2.1078-0178-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 7.ГОСТ Р. 50647-94. Общественное питание. Термины и определения /Госстандарт России.- М.: Изд-во стандартов,1993.-18с.
- 8.ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 9.ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
- 10.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 11.ГОСТ Р. 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 12.ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
- 13.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно эпидемиологические правила: СП 2.3.6.1079-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6.11.2001г.
- 14.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03"Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)
- 15.Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ 15.08.97 № Ю36 с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389.
16. Ефимова, О.П. Экономика общественного питания [Текст] / Учебное пособие для студ.вузов - 3-е изд.,испр. и доп. - Минск: Новое знание, 2016. - 347с.
17. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства [Текст]: учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2017. -208 с.
- 18.Кнышова, Е.Н. Менеджмент[Текст].: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.- 94с.
19. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др. Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие / Электронный ресурс ; ; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж : Воронежский

государственный университет инженерных технологий, 2015.:

Режим доступа

[//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060)

20.Сахон А.П., Н.Ф. Сафронова, Г.И. Невольникова, Н.В. Климова Бухгалтерский учет на предприятиях торговли и общественного питания [Текст]. - М., Деловая литература, 2015 г. – 273с.

21. Фридман. А.М. Экономика организации [Текст]: учебник /. (Среднее профессиональное образование).— М. : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 239.с.

22.Чечевицына, Л.Н. Экономика организации [Текст] : учеб. Пособие для сред. проф. образования : допущено М-вом образования РФ / Л. Н. Чечевицына, Е. В. Чечевицына. - Ростов н/Д : Феникс, 2015.—382 с.

23.Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст]: Учебно-практическое пособие. - изд-е 3-е, дополн.- Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 2016 г. – 319с.

#### **Дополнительные источники:**

24.Беликова, Т.Н. Бухгалтерский и налоговый учет и отчетность. [Текст]. Самоучитель.- СПб: Питер, 2015. – 246с.

25.Богаченко, В.М. Донченко, Н.Б. Кириллова, Н.А. Практикум по бухгалтерскому учету[Текст]. - Ростов-на-Дону. Феникс, 2015 г. – 312с.

26.Кнышова, Е.Н. Менеджмент [Текст]: Учебное пособие.-М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. – 221с.

27.Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания : учебное пособие /. [Электронный ресурс]. Технология продукции общественного питания : под ред. А.И. Мглинц. - СПб. : Троицкий мост, 2017. Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446842](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446842)

28.Потапова, И.И. Калькуляция и учет [Текст].-М.: Академия, 2016. – 301с.

29.Сергеев, И.В. Экономика предприятия [Текст]: Учеб. пособие для студ.вузов / И. В. Сергеев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Финансы и статистика, 2016. - 304с.

30.Титов, В.И. Экономика предприятия [Текст]: Учебник / В.И. Титов. – М.: Эксмо, 2016. – 416 с.

31.Фридман, А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст]: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашко и К°», 2017. – 624 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

32.<http://www.aup.ru>-административно- управленческий портал;

33.<http://www.libs.ru> – библиотеки России;

34<http://www.nlr.ru> – Российская национальная библиотека;

35<http://lib.rin.ru> – электронная библиотека RIN.RU;

36<http://www.public.ru> – электронная библиотека СМИ;

37<http://lib-catalog.isea.ru>- научная библиотека БГУ

38.<http://www.koolinar.ru/>

#### **4.4. Требования к руководителям практики.**

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

- наличие высшего технологического образования, соответствующего профилю специальности;
- наличие практического опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года;
- повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет;

Нести ответственность за освоение учащимися профессиональных и общих компетенций.

Требования к руководителям практики от организаций:

- наличие средне-специального и высшего профессионального образования по профилю специальности;
- наличие практического опыта по профилю не менее 3 лет;
- умение оказывать квалифицированную помощь учащимся и давать профессиональные наставления;
- обеспечивать безопасные условия труда, соблюдать санитарно-эпидемиологическое требование к содержанию предприятий;
- контролировать деятельность подчинённых по выполнению ими своих должностных обязанностей;

#### **4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.**

В целях обеспечения безопасности учащихся и работников образовательного учреждения необходимо:

- соблюдать требования пожарной безопасности;
- иметь пожарный инвентарь и противопожарную сигнализацию;
- обеспечивать здание планами эвакуации и иметь эвакуационные выходы;
- соблюдать правила работы с электрооборудованием;
- проводить инструктажи по технике безопасности;

На базах практики также должны обеспечиваться безопасные условия труда. Для этого предприятия должны быть оснащены пожарным инвентарём и сигнализацией. При прохождении практики проводится инструктаж по технике безопасности, целью которого является ознакомление учащихся с порядком работы, правами на безопасный труд, требованиями и обязанностями для соблюдения трудового законодательства. В журналах производственного обучения делается соответствующая отметка о прохождении инструктажа по технике безопасности.

В случае перевода учащихся, во время прохождения практики на другую работу, руководство предприятия обязано провести инструктаж по ТБ.

Для качественного выполнения работ и прохождения практики предприятие должно обеспечивать учащихся всем необходимым инвентарём и оборудованием.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Соблюдение организации процесса подготовки сырья и приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Соответствие требованиям к качеству готовых изделий.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - защиту отчётов по практике; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Соблюдение организации процесса подготовки сырья и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Соответствие требованиям к качеству готовых изделий.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - защиту отчётов по практике; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных изделий.	Соблюдение организации процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Соответствие требованиям к качеству готовых изделий.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - защита отчётов по практике; --сдачу квалификационного экзамена.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Определять последовательность технологических операций приготовления.	Соблюдение организации процесса подготовки сырья и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и правильность использования их в оформлении как украшений. Соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - защиту отчётов по практике; -выполнение заданий в отчёте; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Правильность применения способов организации и приготовления сложных холодных десертов. Соответствие требованиям к качеству сложных холодных десертов.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента, и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков

		ков; - выполнение заданий в отчёте; - сдачу квалификационного экзамена.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Правильность применения способов организации и приготовления сложных горячих десертов. Соответствие требованиям к качеству сложных холодных десертов.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента, и оценка достижения результата через: -отработку практических навыков; - выполнение заданий в отчёте; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- правильность расчета выхода продукции в ассортименте; - правильность расчета экономических показателей структурного подразделения организации;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через: - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- соблюдение алгоритма принятия управленческих решений;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через: - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- соблюдение этапов организации работы коллектива исполнителей;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через: - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать	- правильность составления и ведения табеля учета рабо-	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения



результаты выполнения работ исполнителями.	чего времени работников; - правильность расчета заработной платы;	программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через: - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- правильность оформления документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через: - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– объяснение социальной значимости профессии техника-технолога; – проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области коммерческой деятельности, их обоснованность. Адекватность оценки эффективности и качества выполнения заданий
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и не-	– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по	Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций по видам профессиональной деятельно-

сти за них ответственность.	заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений	сти
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Демонстрация умения осуществлять поиск необходимой информации с использованием различных источников. Адекватность оценки полученной информации с позиции ее своевременности и достаточности для эффективного выполнения задач профессионального и личностного развития
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация умения осуществлять поиск необходимой информации с использованием информационно-коммуникационных технологий. Адекватность оценки полученной информации с позиции ее своевременности и достаточности для эффективного выполнения задач профессионального и личностного развития
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями и студентами Проявление ответственности за результаты выполнения заданий каждым членом команды
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.	Проявление способности оказать и принять взаимную помощь
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки.	Демонстрация стремления к профессионализму и личностному росту. Проявление способности осознанно планировать и самостоятельно проводить повышение своей квалификации
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены техно-	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Демонстрация умения осваивать новые правила учета средств предприятия и запол-

**Задания по производственной практике (по профилю специальности)  
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием**

Инструктаж о прохождении практики по профилю специальности: ознакомление с программой практики, ее задачами, целями и порядком проведения, с правилами внутреннего распорядка, графиком перемещения практикантов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, с правилами производственной санитарии и личной гигиены.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности (проводит специалист, ответственный за технику безопасности по предприятию). Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся, структура производства, состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации. Оценка возможностей выпуска продукции, установленного ассортимента на имеющихся производственных мощностях. Ознакомление с основными категориями персонала на данном предприятии. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов. Ознакомление с используемой на предприятии нормативной технической и технологической документацией.

**Приложения:**

- Копии квалификационных характеристик производственного персонала;
- Структура производства;
- Структура управления.

**Тема № 1 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба**

1. Ознакомление с отделениями по приготовлению сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Организация рабочих мест. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса.

3. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Проверка соответствия качества конкретного вида продукции

требованиям нормативной документации. Выявление и устранение возможных дефектов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

4.Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5.Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6.Закрепление умений по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Освоение методов оценки качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

8.Оформление технологических карт на продукцию.

9.Совершенствование приемов приготовления и отпуска сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

## **Тема № 2Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий**

1.Ознакомление с отделениями по приготовлению мелкоштучных мучных кондитерских изделий, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Организация рабочих мест. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса.

3.Оценка качества мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявление и устранение возможных дефектов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

4.Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5.Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6.Закрепление умений по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7. Оформление и отделка мелкоштучных мучных кондитерских изделий.

8. Освоение методов оценки качества мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Оформление технологических карт на продукцию.

9.Совершенствование приемов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

## **Тема № 3 Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов**

1. Ознакомление с цехами по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Организация рабочих мест. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса.

3. Оценка качества сложных отделочных полуфабрикатов. Проверка соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявление и устранение возможных дефектов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

4. Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

5. Закрепление умений по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

6. Освоение методов оценки качества. Оформление технологических карт на сложные отделочные полуфабрикаты.

8. Совершенствование приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

#### **Тема № 4 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов**

1. Ознакомление с цехами по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и тортов, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Организация рабочих мест. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса.

3. Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и тортов. Проверка соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявление и устранение возможных дефектов. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.

4. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5. Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6. Закрепление умений по выполнению расчетов сырья для заданного количества готовых изделий.

7. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и тортов Освоение методов оценки качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

8. Оформление технологических карт на продукцию.

9. Совершенствование приемов приготовления и отпуска сложных мучных кондитерских изделий и тортов.

## **Задания по практике по профилю специальности**

### **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление**

#### **Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием**

Инструктаж о прохождении практики по профилю специальности: ознакомление с программой практики, ее задачами, целями и порядком проведения, с правилами внутреннего распорядка, графиком перемещения практикантов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, с правилами производственной санитарии и личной гигиены.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности (проводит специалист, ответственный за технику безопасности по предприятию).

Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся, структура производства, состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены.

Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации. Оценка возможностей выпуска продукции, установленного ассортимента на имеющихся производственных мощностях.

Ознакомление с основными категориями персонала на данном предприятии. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов

Ознакомление с используемой на предприятии нормативной технической и технологической документацией.

#### **Приложения:**

- Копии квалификационных характеристик производственного персонала;
- Структура производства;
- Структура управления.

#### **Тема №1 Технология приготовления сложных холодных десертов**

1. Ознакомление с цехами по приготовлению десертов, оборудованием, инвентарем, персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе. Анализ и оценка соответствия оснащения цеха требованиям технологического процесса.

2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков оценки качества сырья. Проверка наличия необходимой сопроводительной документации. Организация рабочих мест.

Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса.

3. Оценка качества сложных холодных десертов. Проверка соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявление и устранение возможных дефектов. Составление технологических и технико-технологических карт на выпускаемую продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд.

4. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5. Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6. Закрепление умений по выполнению расчетов сырья для заданного количества порций производимой продукции.

7. Оформление сложных холодных десертов. Освоение методов оценки качества сложных холодных и горячих десертов. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.

8. Совершенствование приемов приготовления и отпуска сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

**Приложение:**

-технологические карты (копии) на холодные десерты, реализуемые на данном предприятии, 2-3 экземпляра

**Тема № 2 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

1. Оценка качества сложных горячих десертов. Проверка соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявление и устранение возможных дефектов. Составление технологических и технико-технологических карт на выпускаемую продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд.

4. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.

5. Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря.

6. Закрепление умений по выполнению расчетов сырья для заданного количества порций производимой продукции.

7. Оформление блюд сложных холодных и горячих десертов. Освоение методов оценки качества сложных холодных и горячих десертов. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.

8. Совершенствование приемов приготовления и отпуска сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

**Приложение:**

-технологические карты (копии) на горячие десерты, реализуемые на данном предприятии, 2-3 экземпляра

## **ЗАДАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**(по профилю специальности)**

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

#### **1. Управление деятельностью функционального подразделения**

- 1.1. Ознакомиться с Уставом предприятия, описать ОПФ, цели, задачи предприятия (приложить копии первых страниц устава).
- 1.2. Ознакомиться со схемой организационной структуры управления предприятием (приложить копию), системой управления персоналом
- 1.3. Проанализировать структуру персонала ПОП

#### **2. Экономика организации**

- 2.1. Ознакомьтесь с порядком составления табеля учета рабочего времени в вашей организации. Составьте табель на одного или нескольких работников, приложите его к отчету
- 2.2. Изучите документы по оплате труда и премированию работников, действующие в вашей организации (положение об оплате труда, положение о премировании, штатное расписание), приложите копии к отчету. Опишите порядок оплаты труда работников разных профессий и должностей. Приведите расчет месячного заработка 2-х работников

#### **3. Основы калькуляции в общественном питании**

- 3.1. Ознакомьтесь с документальным оформлением поступления и отпуска товаров (накладная, товарно-транспортная накладная, счет-фактура и т.д.).
- 3.2. Изучите основные виды первичной учетной документации на производстве при проведении операций с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (калькуляционная карточка) и порядок их заполнения. Заполните данные документы и приложите к отчету.

По окончании практики заполняется аттестационный лист.



*Образец оформления титульного листа*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Специальность 19.02.10  
Технология продукции общественного питания

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**(по профилю специальности)**

- ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  
**ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хо-  
лодных и горячих десертов**  
**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_  
*(Наименование предприятия, печать)*

Выполнил студент группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*(ФИО студента)*

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
*(ФИО руководителя, подпись)*

Руководитель практики от СПО

\_\_\_\_\_  
*(ФИО руководителя, подпись)*

Иркутск, 2019

## **СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

### **1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

1.1 Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием

1.2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

1.3. Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий

1.4. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

1.5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов

### **2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

2.1. Технология приготовления сложных холодных десертов

2.2. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

### **3. Управление функциональным подразделением организации**

3.1. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка

3.2. Ознакомление с кадровой работой предприятия (опишите)

3.3. Учет численности работников предприятия общественного питания

3.4. Организация оплаты труда работников

3.5. Учетно-отчетная документация предприятия общественного питания

## **ТРЕБОВАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

Работа выполняется по заданиям на отдельных листах формата А4 (210-297), на одной стороне листа, которые должны быть сброшюрованы в следующей последовательности: титульный лист, содержание работы. Текст должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера, шрифт TimesNew Roman черного цвета. Строки разделяются полуторным (1,5) интервалом. Шрифт: размер (кегель) – 14 с выравниваем по ширине, в таблицах кегль 12.

Поля страницы: правое - 10 мм; левое - 20 мм; верхнее и нижнее - 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен по всему тексту 1,25 см; интервал перед и после абзаца — 0 пунктов. Функция переноса обязательна.

Текст работы должен иметь сплошную нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер на нем не проставляется. Перенос слов на титульном листе не допускается. Точка в конце предложений не ставится.

В работе следует использовать сокращения русских слов и словосочетаний по ГОСТ 7.12. Необходимо избегать разнобоя в сокращениях в тексте, таблицах (например: г., гг.). Буква «ё» при наборе не употребляется. В соответствии с правилами русского языка должны ставиться дефисы (-), тире (—) и соединительные тире (–). Дефис никогда не отделяется пробелами: все-таки, финансово-экономический, компакт-диск. Тире, напротив, должно отделяться пробелами с обеих сторон: «Конъюнктура — это совокупность условий ...». Неразрывный пробел перед тире тем более уместен, что в середине предложения тире не должно переходить на следующую строку и начинать ее. Соединительное тире, или знак «минус», ставится обычно между цифрами для обозначения периода «от... до»: 2000–2008 гг., 8–10 км/ч, пять–шесть минут, и тоже не отделяется пробелами. Точка, запятая, двоеточие, точка с запятой, восклицательный и вопросительный знаки, знак процента, градуса, минуты, секунды не отделяются пробелами от предшествующего слова или цифры. Знаки номера (№) и слово «страница» (с.) отделяются от идущей за ними цифры пробелом. Число от размерности отделяется неразрывным пробелом: 3 км, 2012 г., XIX–XX вв. Всегда отделяются пробелом инициалы от фамилии и инициалы друг от друга, а также делаются пробелы в сокращениях типа «и т.д.». Кавычки набираются в виде «елочек». Кавычки и скобки набираются вплотную к слову, без пробелов.

Текст заголовка печатается гарнитурой Times New Roman. Кегль – 14 пт., начертание – полужирное, Расстояние между заголовками главы, пунктов и текстом должно быть равно 1,5 интервалам. Расстояние между последней строкой текста и последующим заголовком подраздела – 1,5 интервала. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Приложения могут располагаться в тексте основной части отчета или в конце текстового материала. Все приложения должны быть пронумерованы.

**Таблицы** применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Каждая таблица должна иметь номер и название (без сокращений). Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием ее порядкового номера без точки. На следующей строке дают заголовок таблицы. Точку в конце названия таблицы не ставят, например:

Таблица 1

Анализ состава, структуры и динамики активов ООО «ЛюксАвто»

Показатели	На 31.12.2014		На 31.12.2015		Изменения за год		
	тыс. руб.	уд. вес, %	тыс. руб.	уд. вес, %	тыс. руб.	уд. вес, %	Темп роста, %
оборотные активы	62961	38,0	37773	26,9	-25188	-11,1	60,0
прочие активы	102554	62,0	102895	73,1	+341	+11,1	100,3
Итого	165515	100	140668	100	-24847	-	85,0

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки - со строчных, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописных, если они самостоятельные. Например: заголовок «Корреспонденция счетов», а подзаголовки: «дебет» и «кредит». Заголовки и подзаголовки граф можно выполнять в отличие от текста через один интервал. Не рекомендуется включать в таблицу графу «Номера по порядку». Примечания к таблице размещают непосредственно под ней. Если в тексте формулируется положение, подтверждающее или иллюстрируемое таблицей, необходимо дать на нее ссылку. В этом случае указывают ее полный номер и слово «Таблица» пишут в сокращенном виде в скобках, например: (табл. 2).

Повторные ссылки на таблицы следует давать с сокращенным словом «смотри», например: (см. табл. 2). Таблицу желательно помещать после первого упоминания о ней в тексте, удобно для чтения без поворота дипломной работы. Если такое размещение не возможно, таблицу располагают так, чтобы для ее чтения надо было повернуть дипломную работу по часовой стрелке. Размеры таблицы, как правило, не должны превышать стандартного листа бумаги. Если она не размещается на таком формате, то ее переносят на следующую страницу. Если на второй странице таблица не заканчивается, то ставят, заголовок «Продолжение табл.» с указанием номера, заглавие таблицы на новой странице - не повторяют. В этом случае пронумеровывают графы ниже их заголовков (подзаголовков) и повторяют эту нумерацию на следующей странице вместо заголовка таблицы и продолжают таблицу, повторив ее шапку (названия столбцов) В графиках таблиц нельзя оставлять свободные места: если данные отсутствуют, надо ставить тире. При заполнении табличных столбцов текстом, точку в конце текста не ставят.

**Образец оформления**

Продолжение табл. 2

	1	2	3
Коэффициент абсолютной ликвидности		0,20	0,27
Коэффициент критической ликвидности		0,7	0,8
Коэффициент текущей ликвидности		2,0	0,19

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

### **Образец оформления приказа**

---

*(Наименование предприятия)*

## **ПРИКАЗ**

№ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *(Дата)*

О принятии студента на практику

На основании договора о прохождении практики

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Принять для прохождения производственной практики студента Байкальского государственного университета с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *(ФИО студента)*

2. Назначить руководителем практики производственной на предприятии

\_\_\_\_\_ *(Должность)*

\_\_\_\_\_ *(ФИО руководителя практики на предприятии)*

М.П.

\_\_\_\_\_ *(ФИО, должность руководителя предприятия)*

\_\_\_\_\_ *(Подпись)*

**ОБРАЗЕЦ ТАБЕЛЯ ВЫХОДА НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**  
**( по профилю специальности)**

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	27	итог
Иванов И.И.	6	6	6	6	6	6	в	6	6	6	6	6	6	.....	

Директор

А.О.Сидоров

**Образец оформления отзыва руководителя практики от БГУ**  
**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ**  
**на студента**

(ФИО студента)

проходившего практику с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В \_\_\_\_\_  
 (наименование предприятия)

(юридический адрес предприятия)

За время прохождения производственной практики на предприятии студент колледжа выполнил основные виды профессиональной деятельности, в результате которых им были освоены следующие компетенции:

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Освоение компетенции</b>
ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК4.4. 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.	
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 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.	

Руководитель практики от БГУ \_\_\_\_\_

## ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ НА ПРАКТИКЕ

*(Фамилия, Имя, Отчество студента полностью)*

обучающая(ий)ся на 4 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет» прошел(а) производственную практику по профессиональным модулям ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в объеме 18 часов, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в объеме 18 часов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в объеме 18 часов

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

в \_\_\_\_\_

*(наименование предприятия)*

*(юридический адрес предприятия)*

### Виды и качество выполнения работ студентом на практике

Дата	Кол-во часов	Виды работ, выполненные студентом на практике, освоенные компетенции	Оценка руководителя практики от предприятия	Оценка руководителя практики от колледжа
		Ознакомление с предприятием, спецификой деятельности (ПК6.1, ОК 1,2,4,5,6)		
		Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1., ОК 1-9)		
		Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий (ПК 4.3., ОК 1-9)		
		Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов (ПК 4.4., ОК 1-9)		
		Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и		



		тортов (ПК 4.2., ОК 1-9)		
		Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (ПК 5.1, 5.2., ОК 1-9)		
		Ознакомление с организационной структурой управления (ПК 6.2, ОК 1,2,3,5,6)		
		Анализ структуры кадров на предприятии (ПК 6.1, ОК 1,2,4,5,6)		
		Учет численности работников предприятия общественного питания (ПК 6.1, 6.3, ОК 1,2,4,5,8,9)		
		Организация оплаты труда работников предприятия общественного питания (ПК 6.3,6.4, ОК 1,2,4,5,8,9)		
		Ознакомление и заполнение документального оформления поступления и отпуска товаров предприятия общественного питания (ПК 6.5, ОК 1,2,3,4,5,8,9)		

Итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Руководитель практики от БГУ \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф И О

Обучающийся (аяся) на \_\_\_\_ курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет» успешно прошел(а) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в объеме 36час, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в объеме 36час, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в объеме 36 часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

В \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

### Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество (оценка) выполнения работ в соответствии с технологией
<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	
Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из различных видов дрожжевого теста (ПК 4.1, ОК 1-9)	
Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста: песочного, сдобного пресного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного пресного, воздушного (ПК4.3, ОК 1-9)	
Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении (ПК4.4, ОК 1-9)	
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК4.2, ОК 1-9)	
<b>ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов (ПК5.1, ОК 1-9)	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов (ПК5.2, ОК 1-9)	
<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>	
Планирование деятельности подразделения (ПК 6.1, ПК6.2, ОК 1,2,4,5,8,9)	
Организация работы трудового коллектива(ПК 6.1, ПК 6.3, ОК 1,2,3,5,6)	
Контроль и оценка персонала (ПК 6.1, ПК 6.4,ОК 1-9)	
Расчет и оформление отчетно-планирующей документации(ПК 6.5, ОК 1,2,3,4,5,8,9)	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики** (самостоятельность, активность и инициатива студента, исполнительская дисциплина, ответственность) \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий \_\_\_\_\_

(освоен/не освоен; оценка)

Профессиональный модуль ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов \_\_\_\_\_

(освоен/не освоен; оценка)

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения \_\_\_\_\_

(освоен/не освоен; оценка)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## Образец характеристики

# ХАРАКТЕРИСТИКА

Обучающийся

*ФИО*

Проходил(а) **производственную практику** на базе \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*  
по профессиональным модулям ПМ.

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

За время прохождения практики зарекомендовал(а) себя

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Освоил(а) общие и профессиональные компетенции

ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4. 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.

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 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.

Выводы, рекомендации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оценка

\_\_\_\_\_

Руководителя практики \_\_\_\_\_

подпись

ФИО