

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской
области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
ГПОУ ЯО Ярославского торгово-
экономического колледжа
_____ О. С. Смирнова

27.08.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания»
«название профессионального модуля»

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Ярославль, 2021

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики	8
3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики	9
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	23
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики.	25
6. Приложения:	
Приложение 1 титульный лист отчета по практике.	
Приложение 2 аттестационный лист	
Приложение 3 лист дневника практики	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГПОУ ЯО Ярославский торгово-экономический колледж по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики:

Цель рабочей программы учебной практики – формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения работ по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» обучение трудовым приемам, операциям, приобретение практического опыта работы для освоения соответствующей специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:
- сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также

эффективного их использования;

- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;

уметь:

- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала:
- показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего **144** часа в том числе:

В рамках учебной практики ПМ 01 4 недели , 144 часа.

1.4. Место и время проведения учебной практики

Местом прохождения учебной практики являются организации и учреждения различных форм собственности и правового статуса, осуществляющие коммерческую деятельность.

Время прохождения учебной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики – 6 часов и не более 36 академических часов в неделю.

На обучающихся, проходящих учебную практику на базах практической подготовки, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

1.5. Отчетная документация:

В период прохождения учебной практики обучающиеся ведут дневник - отчет по практике.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных

	нормативных документов.
--	-------------------------

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

3.1. Тематический план учебной практики ПМ.01

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол - во часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам
ПК 1.1.- ПК 1.4.	ПМ01 Приготовление ограниченного ассортимента продукции общественного питания	144 час	Тема 1 Вводное занятие. Ознакомление с П.О.П. и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность.	6 часов
			Тема 2 Организация складского и тарного хозяйства.	12 часов
			Тема 3 Оперативное планирование работы производства. Нормативная и техническая документация.	12 часов
			<i>Организация работы производственных цехов.</i>	
			Тема 4 Организация работы овощного цеха. Организация процесса обработки овощей.	6 часов
			Тема 5 Организация работы рыбного цеха. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.	6 часов
			Тема 6 Организация работы мясного цеха. Организация процесса обработки мяса птицы и приготовления полуфабрикатов.	6 часов
			<i>Организация работы горячего цеха.</i>	
			Тема 7 Организация процесса приготовления супов.	12 часов

			Тема 8 Организация процесса приготовления соусов.	6 часов
			Тема 9 Приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий.	12 часов
			Тема 10 Организация приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	12 часов
			Тема 11 Организация процесса приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов и блюд из рубленого мяса и птицы.	18 часов
			Тема 12 Организация процесса приготовления блюд из творога и яиц.	6 часов
			Тема 13 Организация процесса приготовления горячих и холодных напитков.	6 часов
			<i>Организация рабочего места повара холодного цеха.</i>	
			Тема 14 Организация процесса приготовления сладких холодных блюд.	6 часов
			Тема 15 Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок.	12 часов
			Тема 16 Организация работы выпечного цеха. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	6 часов
			Тема 17 Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания	12 часов

			Дифференцированный зачет	6 часов
			Всего часов	144

3.2 Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.01

№ п/ п	Тема	Время		Виды и содержание работ	Коды компетенций	
					ОК	ПК
1.	Вводное занятие. Ознакомление с П.О.П. и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность	1д	6ч	Знакомство с предприятием. Охрана труда на предприятии. Определение организационно-правовой формы предприятия. Определение типа предприятия и видов услуг. Характеристика организационно-хозяйственной деятельности организации общественного питания.	ОК 1 ОК 3	ПК1.1
2	Организация складского и тарного хозяйства.	2д	6ч	Изучение схемы поставки сырья на предприятии. Изучение перечня поставщиков сырья и материально-технического оборудования. Организация получения сырья со склада на производство.	ОК 1	ПК1.1

			6ч	Проведение приемки продукции по качеству и количеству. Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров.	ОК 10	
3	Оперативное планирование работы производства. Нормативная и техническая документация.	2д	6 ч	Ознакомление с ассортиментом продукции общественного питания. Рассмотрение нормативной и технологической документации (ГОСТ, ТТК, ТК и т.д.) связанной с качеством ассортимента товаров и технологией приготовления блюд и изделий	ОК 1 ОК 10	ПК1.1
			6ч	Ознакомление с порядком разработки плана – меню. Виды меню применяемые на предприятии. Факторы, учитываемые при разработке планов-меню. Ознакомление с порядком записи блюд в меню организаций общественного питания разных типов.	ОК 1 ОК 10	ПК1.1
Организация работы производственных цехов.						
4.	Организация работы овощного цеха. Организация процесса обработки овощей.	1д	6ч	Ознакомление с санитарно гигиеническими требованиями. Ознакомление с оснащением овощного цеха и техникой безопасности. Организация работы овощного цеха и проведение процесса обработки овощей и грибов. Организация процесса нарезки овощей: кубиками, ломтиками, соломкой, брусочком, дольками. Организация процесса использование отходов. Оценивание качества приготовленных полуфабрикатов.	ОК 1 ОК 10	ПК1.1 ПК1.3 ПК1.4

5	Организация работы рыбного цеха. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.	1д	6 ч	<p>Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлет, биточков, зраз, рулетов, тефтелей и фрикаделек.</p> <p>Организация и проведение процесса использование рыбных отходов при приготовлении бульонов: голов, чешуи, плавников.</p> <p>Организация оценки качества полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.</p> <p>Обеспечение условий хранения полуфабрикатов из рыбы и котлетной массы.</p>	ОК 2 ОК4 ОК6 ОК7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
6.	Организация работы мясного цеха. Организация процесса обработки мяса птицы и приготовления полуфабрикатов.	1д	6 ч	<p>Ознакомление с организацией работы мясного и птицебельного цехов. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства. Организация и проведение процесса обработки мяса, птицы, субпродуктов.</p> <p>Организация и приготовление полуфабрикатов из мяса порционным куском.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы. Выполнить технологические расчеты, с использованием Сборников рецептур для приготовления рубленой массы из мяса и птицы.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления котлетной массы из мяса и птицы и полуфабрикатов из нее. Организация и проведение процесса приготовления натурально-рубленой массы из мяса.</p> <p>Организация оценки качества полуфабрикатов из мяса и птицы, полуфабрикатов из</p>	ОК 2 ОК4 ОК6 ОК7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4

				рубленной массы мяса и птицы органолептическим методом на их безопасность. Организация процесса хранения полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов и рубленной массы мяса и птицы.		
Организация работы горячего цеха.						
7	Организация процесса приготовления супов.	2д	6 ч	Ознакомление с организацией работы горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства. Организация и проведение процесса приготовления бульонов. Организация и проведение процесса приготовления заправочных супов: щей, борща, рассольника, супов картофельных. Проведение органолептической оценки качества по 5 параметрам: внешний вид, цвету, вкусу, запаху, консистенции. Определение сроков реализации супов. Организация подачи супов: выбор температурного режима, подбор дополнительно инвентаря, посуды.	ОК 2 ОК4 ОК6 ОК7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
			6 ч	Организация и проведение процесса приготовления молочных супов: с крупой, макаронными изделиями. Организация и проведение процесса приготовления сладких супов. Организация и проведение процесса приготовления холодных супов. Проведение органолептической оценки качества по 5 параметрам: внешний вид, цвету, вкусу, запаху, консистенции. Определение сроков реализации супов. Организация подачи супов: выбор температурного режима, подбор дополнительно инвентаря, посуды.	ОК 2 ОК4 ОК6 ОК7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
8	Организация	1д	6 ч	Ознакомление с организацией работы горячего цеха, технологическим оборудованием,	ОК 2	ПК1.2

	<p>процесса приготовления соусов.</p>		<p>инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства. Организация и проведение процесса приготовления мучных пассировок.</p> <p>Организация проведение процесса приготовления красного основного соуса и его производных.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления белого соуса на мясными рыбном бульонах и его производных.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления молочного соуса и его производного сладкого.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления сметанного соуса и его производных.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления грибного соуса из свежих и сушеных грибов.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления яично-масляных смесей.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления холодных соусов.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления сладких соусов.</p> <p>Проведение органолептической оценки качества по 5 параметрам: внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.</p> <p>Обеспечение условий реализации соусов: безопасность, температурный режим, подбор посуды для отпуска.</p>	<p>ОК4</p> <p>ОК6</p> <p>ОК7</p>	<p>ПК1.3</p> <p>ПК1.4</p>
--	--	--	--	----------------------------------	---------------------------

9	Приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий.	2 д	6 ч	<p>Обеспечение безопасности технологического процесса при приготовлении.</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов, используя инвентарь и оборудование горячего цеха. Проведение расчета для приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления блюд из отварных овощей, припущенных овощей, тушеных овощей, жареных овощей, запеченных овощей и блюд из грибов.</p> <p>Проведение органолептической оценки качества блюд из овощей и грибов по 5 параметрам: внешнему виду, цвету, вкусу, консистенции и их безопасности при реализации. Определение сроков реализации блюд из овощей и грибов.</p> <p>Обеспечение условий реализации блюд из овощей и грибов: подбор посуды, соуса температурного режима и других ингредиентов для создания гармоничных блюд.</p>	<p>OK 2</p> <p>OK4</p> <p>OK6</p> <p>OK7</p>	<p>ПК1.2</p> <p>ПК1.3</p> <p>ПК1.4</p>
			6 ч	<p>Проведение расчета сырья для приготовления блюд из круп. Организация и проведение процесса приготовления каш различной консистенции: вязкой, жидкой, рассыпчатой.</p> <p>Проведение органолептической оценки качества блюд из круп по 5 параметрам: внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции и их безопасность при реализации.</p> <p>Обеспечение условий реализации блюд из круп: подбор температурного режима, посуды, соуса и других ингредиенты для гармонизации блюда.</p> <p>Проведение расчета сырья для варки макарон 2 способами, определение процента провара.</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления блюд из макаронных изделий.</p>	<p>OK 2</p> <p>OK4</p> <p>OK6</p> <p>OK7</p>	<p>ПК1.2</p> <p>ПК1.3</p> <p>ПК1.4</p>

				<p>Организация и проведение процесса приготовления макарон сливных и не сливным способами.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления блюд из макаронных изделий.</p> <p>Проведение органолептической оценки качества блюдам из макаронных изделий по 5 параметром: внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.</p> <p>Обеспечение условий реализации блюд из макаронных изделий: подбор посуды, температурного режима, дополнительных ингредиентов для гармонизации блюд.</p>		
10	Организация приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	2 д	6 ч	<p>Обеспечение безопасности технологического процесса при приготовлении блюд из рыбы, используя инвентаря оборудование.</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления блюд из отварной рыбы, припущенной рыбы, тушеной рыбы, запеченной рыбы, жареной рыбы.</p> <p>Проведение органолептической оценки качества блюд из рыбы по 5 параметрам: внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции и их безопасность.</p> <p>Определение степени готовности блюд из рыбы органолептическим способом.</p> <p>Обеспечение условий реализации блюд из рыбы: подбор посуды, гарнира, соуса, других ингредиентов для гармонизации блюда в целом, температурного режима.</p>	ОК 2 ОК4 ОК6 ОК7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
6 ч			<p>Проведение расчета сырья для приготовления блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Проведение органолептической оценки качества блюд из рыбной котлетной массы по 5 параметрам: внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции.</p> <p>Определение степени готовности блюд из рыбной котлетной массы</p>	ОК 2 ОК4 ОК6 ОК7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4	

				<p>органолептическим методом.</p> <p>Обеспечение условий реализации блюд из рыбной котлетной массы: подбор посуды и температурного режима, соуса гарнира и других ингредиентов для гармонизации блюд.</p>		
11	<p>Организация процесса приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов и блюд из рубленого мяса и птицы.</p>	3 д	6 ч	<p>Обеспечение безопасности технологического процесса приготовления блюд из мяса, субпродуктов при использовании инвентаря и оборудования.</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления блюд из мяса, субпродуктов.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов.</p> <p>Организация и проведение процесса, приготовления блюд из субпродуктов.</p> <p>Обеспечение условий реализации готовых блюд из мясо, субпродуктов. Подбор температурного режима, посуды, гарнира, соуса, других ингредиентов для гармонизации блюда.</p>	ОК 2 ОК4 ОК6 ОК7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
			6 ч	<p>Обеспечение безопасности технологического процесса приготовления блюд из птицы и блюд из рубленого мясо птицы при использовании инвентаря и оборудования.</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления блюд из курицы и птицы. Организация и проведение процесса приготовления блюд из птицы отварной, жареной, тушеной, запеченной.</p> <p>Обеспечение условий реализации готовых блюд из птицы, блюд из рубленой птицы, подбор температурного режима, посуды, гарнира, соуса, других ингредиентов для гармонизации блюда.</p>		
			6 ч	<p>Организация и проведение процесса приготовления блюд из натурально-рубленого</p>	ОК 2	ПК1.2

				<p>мяса: бифштекс натурально-рубленный, котлеты натурально-рубленные, шницель натурально-рубленный. Проведение расчета сырья для приготовления блюд из натурально-рубленной массы мяса. Организация и проведение процесса приготовления блюд из натурально-рубленного мяса: бифштекс натурально-рубленный, котлеты натурально-рубленные, шницель натурально-рубленный. Котлеты полтавские, фрикадельки.</p> <p>Определение степени готовности блюд из мяса, птицы, субпродуктов, блюд из рубленного мяса и птицы органолептическими методами.</p>	<p>OK4</p> <p>OK6</p> <p>OK7</p>	<p>ПК1.3</p> <p>ПК1.4</p>
12	Организация процесса приготовления блюд из творога и яиц.	1 д	6 ч	<p>Обеспечение безопасности технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога, используя оборудование и инвентарь.</p> <p>Проведение расчета сырья при приготовлении блюд из яиц и творога.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления блюд из яиц. Организация и проведение процесса приготовления блюд из творога.</p> <p>Определение степени готовности и безопасности блюд из яиц и творога органолептическими методами.</p> <p>Оценивание качества готовых блюд из яиц и творога по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.</p> <p>Обеспечение условий реализации готовых блюд из яиц и творога: подбор температурного режима, посуды, ингредиентов, соусов для полной гармонизации.</p>	<p>OK 2</p> <p>OK4</p> <p>OK6</p> <p>OK7</p>	<p>ПК1.2</p> <p>ПК1.3</p> <p>ПК1.4</p>
13	Организация процесса приготовления	1д	6ч	<p>Обеспечение безопасности технологического процесса приготовления напитков при использовании инвентаря и оборудования.</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления горячих и холодных напитков.</p>	<p>OK 2</p> <p>OK4</p> <p>OK6</p>	<p>ПК1.2</p> <p>ПК1.3</p> <p>ПК1.4</p>

	горячих и холодных напитков.			<p>организация и проведение процесса приготовления холодных напитков: ягодных плодовых. из сока, варенья.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао.</p> <p>Определение степени безопасности напитков органолептическими методами.</p> <p>Обеспечение условий реализации напитков: подбор температурного режима, посуды.</p>	ОК7	
Организация рабочего места повара холодного цеха.						
14	Организация процесса приготовления сладких холодных блюд.	1д	6ч	<p>Ознакомление с оснащением холодного цеха. Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасным использованием инвентаря и оборудования. Обеспечение безопасности технологического процесса при использовании инвентаря и оборудования.</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления сладких холодных блюд.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления холодных сладких блюд и соков.</p> <p>Определение степени безопасности блюд органолептическими методами.</p> <p>Определение оценки качества холодных сладких блюд по внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции.</p> <p>Обеспечение условий реализации готовых холодных сладких блюд; подбор температурного режима, соусов, посуды, и других ингредиентов для гармонизации блюда.</p>	ОК 2 ОК4 ОК6 ОК7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
15	Организация процесса приготовления	2д	6 ч	<p>Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасным использованием инвентаря и оборудования.</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления бутербродов: открытых, закрытых,</p>	ОК 2 ОК4 ОК6	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4

	холодных блюд и закусок.			<p>простых, сложных.</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления салатов, винегретов.</p> <p>Организация процесса приготовления салатов, и винегретов.</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления закусок из рыбы, сельди.</p> <p>Организация приготовления закусок из рыбы, сельди.</p> <p>Определение оценки качества холодных блюд и закусок по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.</p> <p>Определение степени безопасности по срокам реализации сырья.</p> <p>Обеспечение условий реализации холодных блюд и закусок, бутербродов: подбор посуды, соусов, температурного режима и других ингредиентов для гармонизации блюд.</p>	OK7	
			6 ч	<p>Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасным использованием инвентаря и оборудования.</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления горячих закусок: ассортимент, характеристика. Требования к качеству, сроки реализации</p>	OK 2 OK4 OK6 OK7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
16	Организация работы выпечного цеха. Организация процесса приготовления мучных	1д	6 ч	<p>Ознакомление с организацией работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства</p> <p>Проведение расчета сырья для приготовления мучных кулинарных изделий.</p> <p>Организация процесса приготовления изделий из без дрожжевого теста.</p> <p>Организация процесса приготовления изделий из дрожжевого без опарного теста.</p> <p>Определение оценки качества мучных кулинарных изделий по: внешнему виду,</p>	OK 2 OK4 OK6 OK7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4

	кулинарных изделий.			<p>вкусу, цвету, запаху, консистенции.</p> <p>Определение степени безопасности готовых изделий по срокам реализации сырья.</p> <p>Организация отпуска готовой кулинарной продукции.</p>		
17	Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания	2д	6ч	<p>Ознакомление с квалификационным составом работников производства, с графиками выхода на работу. Изучение функциональной обязанности и квалифицированный состав работников предприятия. Изучить составление графиков персонала на работу. Ознакомление с экономическими показателями работы организации.</p>	ОК 2 ОК4 ОК6 ОК7	ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4
			6ч	<p>Анализировать контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к работникам общественного питания.</p>		
			6ч	Дифференцированный зачет		
			144	ИТОГО		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного класса на базе учебного заведения. Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета лаборатории, технологии приготовления пищи.

Оборудование лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

производственные столы; демонстрационный стол; стулья; универсальный привод общего назначения, электроплиты, жарочные шкафы, миксеры, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные, ванны производственные моечные; инструменты, приспособления, инвентарь (доски разделочные маркированные, лопатки, венчики, сита, дуршлаг, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы, шумовка); посуда (комплект кухонной и столовой посуды по количеству рабочих мест, противни, формы для запекания).

Основная литература

1. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Ковалев Н. И., Куткина М. Н. – М.: Омега-Л, 2019, 467 с.
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018, 347 с.
3. Сборник технологических нормативов: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 7. – М.: Хлебпродинформ, 2018
4. Голубев В. Н. Справочник работника общественного питания / Голубев В. Н., Могильный М. П. – М.: Дели- принт, 2019, 590 с.

Дополнительная литература

1. Анфимова Н. А. Кулинария. – М.: Академия, 2018, - 352 с.
2. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2020-480с.
3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко – 6 – е изд., перераб. и доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2019 – 352с.

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Код доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901751351>

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

Код доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

Код доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме итогового (квалификационного) экзамена по профессиональному модулю.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Точность и обоснованность организации работы овощного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест; механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряной и овощной листовой зелени; Точность и обоснованность организации работы мясного и птицебельного цехов, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест.	наблюдение за правильным выполнением работы, проверка результата выполненной работы

	Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; приготовление мясной натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них;	Текущий контроль в форме: Оценка правильности выполнения заданий в отчете; Оценка правильности выполнения практических ситуационных задач и заданий.
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Точность и обоснованность организации работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с ассортиментом основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	Точность и обоснованность контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания; Идентификация, соответствие качества пищевого сырья, готовых блюд; контроль за осуществлением технологического процесса производства; контроль за качеством готовой продукции: заполнение бракеражного журнала;	
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	Определение вида, типа и класса организации общественного питания для возможности организации по производству	

	<p>продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя;</p> <p>внесение предложений по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени;</p> <p>Правильное проведения анализа технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния;</p> <p>Грамотность анализа качества выпускаемой продукции.</p>	
--	--	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе учебной практики. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды	самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	

(подчиненных), за результат выполнения заданий		
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	соблюдение законодательства и нормативных требований, стандартов и технических условий	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зав.практикой
_____ О.С. Смирнова
«__» _____ 20__ г.
М.П.

ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по модулю ПМ. 01

«Организация питания в организациях общественного питания»

специальность 430201 « Организация обслуживания в общественном питании».

Студента(тки) группы _____

(Ф.И.О.)

(база практики)

Руководитель от учебного
заведения:

_____ А.С Ермолова

Руководитель от организации:

М.П.

Дата регистрации:

Оценка: _____

Ярославль, 202_

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на 2 курсе по специальности СПО 430201

« Организация обслуживания в общественном питании» прошел(ла) производственную (учебную) практику по профессиональному модулю ПМ01 «Организация питания в организациях общественного питания» в объеме 144 часов с «___» _____ 202_ г. по «___» _____ 202_ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполненных работ

Профессиональные компетенции	Вид и объем работ	Количество часов	Качество выполнения в соотв.с технологией или требованиями организации, где проходила практика
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Организация оперативного планирования работы производства; получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а так же эффективного их использования.	12	
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.	Выполнение организации рабочего места и безопасного использование инвентаря и оборудования. Проведение	60	

		расчетов сырья для приготовления блюд. Выполнение качественного процесса приготовления.		
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа	1.3	Идентификация, соответствие качества пищевого сырья, готовых блюд; контроль за осуществлением технологического процесса производства; контроль за качеством готовой продукции: заполнение бракеражного журнала.	46	
ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.		Определение вида типа и класса организации общественного питания для возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя; внесение предложений по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени; Правильное проведение анализа технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно – гигиенического состояния.	24	

Итоговая оценка по практике _____

Профессиональная деятельность обучающегося, во время учебной практики (характеристика дается в произвольной форме)

Руководитель практики
от учебного заведения

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

(Должность ответственного
лица базы практики)

(подпись)

(ФИО)

М.П.

«__»_____ 202_ г.

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ п/п	Дата	К-во отработ. часов	Краткое описание выполненной работы	Оценка	Подпись руководитель от организации

Руководитель практики
от предприятия

(подпись)
М.П.

(Ф.И.О.)