

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**



УТВЕРЖДАЮ:

**Первый проректор по учебной
работе**

Е.В. Исаенко д.э.н. проф. Исаенко Е.В.

«01» сентября 2014 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
для студентов среднего профессионального образования
Производственная практика (преддипломная)**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника **ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ**

Форма обучения **Очная**

Курс **4**

Семестр **8**

1. Цели производственной практики Производственная практика (преддипломная)

Целями производственной практики (преддипломная) являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.

2. Задачи производственной практики Производственная практика (преддипломная)

Задачами производственной практики являются обобщение и совершенствование знаний и умений студентов по специальности, проверка возможности самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного предприятия, сбор данных и экономический анализ эффективности работы предприятия.

3. Место производственной практики в структуре ОПОП ПДП.01

3.1. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик на которых базируется данная практика	1. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»
	2. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	3. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	4. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Требования к «входным» знаниям, умениям и навыкам:	
Знать	31. Классификацию и ассортимент легких и сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; 32. Варианты сочетания и правила выбора продуктов для приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд; 33. Критерии оценки качества, органолептические показатели, температурные и санитарные режимы хранения и подачи холодных закусок и блюд; 34. Правила соусной композиции сложных холодных соусов; 35. Технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; 36. Виды примерного оборудования, инвентаря, различные технологии. 37. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 38. Классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; 39. Классификацию различных видов овощей, условий хранения и требования к качеству; 310. Классификацию грибов, условий хранения и требования к качеству; 311. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная с; 312. Требования к качеству и правила выбора продуктов и ингредиентов используемых для приготовления супов, горячих соусов;

313. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов и

314. Основные критерии качества подготовленных компонентов для приготовления супов, блюд из овощей, грибов из сыра;

315. Технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), блюд из мяса и птицы.

316. Основные критерии качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

317. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

318. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

319. Нормативную базу в области технологии продукции общественного питания.

320. Ассортимент сложных хлебобулочных, изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

321. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

322. Требования к качеству готовой продукции и отделочным полуфабрикатам;

323. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование;

324. Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

31. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Основные критерии оценки качества готовой продукции. Виды применяемых оборудования, инвентаря, посуды. Технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле порфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейков, бламанже. Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десерта фламбе. Технологию приготовления начинок, соусов, глазури для отделки, технику декорирования, актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов. Температурные санитарные режимы приготовления, подачи, хранения и реализации десертов.

<p>Уметь</p>	<p>У1. Органолептически оценивать качество десертов, использовать различные способы и приемы приготовления, оформления десертов. разрабатывать новые виды продукции, оформлять и использовать нормативную документацию.</p> <p>У1. Разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд, закусок и соусов;</p> <p>У2. Приготавливать и оформлять, отделять сложные холодные блюда и закуски;</p> <p>У3. Приготавливать сложные холодные соусы и уметь ими декорировать холодные блюда и закуски;</p> <p>У4. Использовать при приготовлении холодных блюд и закусок соусы различной технологии.</p> <p>У5. Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У6. Проводить технологические расчеты по формулам;</p> <p>У7. Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У8. Выбирать различные способы и принципы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У9. Выбирать технологический режим при подачи и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У10. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p> <p>У11. Органолептически оценивать качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У12. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, технологическим оборудованием;</p> <p>У13. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных, изделий и праздничного хлеба;</p> <p>У14. Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>У15. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мучных кондитерских изделий.</p>
---------------------	--

Владеть	<p>В1. Методикой расчета массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов.</p> <p>В1. Методикой расчета массы сырья и полуфабрикатов для сложных холодных блюд и соусов и другими технологическими расчетами;</p> <p>В2. Методом органолептической оценки готовых холодных блюд закусок и соусов.</p> <p>В3. Практическим опытом работы по:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь; - методикой решения производственных расчетных задач. <p>В4. Методикой решения производственных расчетных задач;</p> <p>В5. Методикой разработки нового ассортимента хлебобулочных, изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>В6. Методами контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>
----------------	--

4. Формы проведения производственной практики

Вид практики	Форма организации практики
<i>Например:</i> Производственная практика (преддипломная) (по профилю специальности)	Базами практики могут быть предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм с высоким уровнем организации производства и обслуживания.

5. Место и время проведения учебной практики

Место проведения	Объект	Время проведения
БУКЭП «Комбинат питания»	Столовая БУКЭП	8 семестр (4 недели)

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

	Образовательные результаты	Формируемые компетенции
Знать (З) З1 З2 З3 Зп	31. Рецептуру, технологию приготовления бульонов, первых блюд; 32. Нарезку овощей и последовательность закладки продуктов; 33. Требования к качеству первых блюд, сроки и условия хранения и реализации; 34. Нормы отпуска и температуру подачи первых блюд.	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
Уметь (У) У1 У2 У3 Уп	35. Классификацию соусов, рецептуру и технологию приготовления; 36. Требования к качеству, сроки хранения, температуру подачи соусов; 37. Кулинарное назначение соусов; 38. Влияние кислот, солей, жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов.	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
Владеть (В) В1 В2 В3 Вп	39. Ассортимент блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; 310. Ассортимент блюд из рыбы; 311. Ассортимент блюд из мяса и птицы; 312. Ассортимент блюд из яиц и творога. 313. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, из мяса птицы отварных и жареных, закусок из яиц, бутербродов (открытых, простых, закрытых).	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5

7.Содержание производственной практики

№ п.п.	Содержание задания	Кол-во часов
1.	Ознакомление с предприятием	8
2.	Организация и планирование производства 2.1. Производственная структура предприятия 2.2. Организация снабжения, техническое оснащение	8
3.	Работа в качестве дублеров 3.1. Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха 3.2. Работа в качестве дублера технолога	8 18 18

	3.3. Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	18
	3.4. Работа в качестве дублера метрдотеля (администратора зала)	18
	3.5. Работа в качестве дублера руководителя предприятия	16
4.	Выводы и предложения по эффективности работы предприятия	16
5.	Обобщение материала и оформление отчета	8
6.	Защита отчета по практике	8
	ИТОГО	144

8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

-научно-исследовательские технологии: сбор информации о предприятиях общественного питания являющемся объектом практики: (диагностика состояния изучаемого объекта, ознакомление с материально-технической базой, а также изучение документационного оборота).

-научно-производственные технологии: возможности по использованию инновационного оборудования и инновационных технологий предприятий общественного питания на объекте практики.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной (преддипломной) практике

№ п.п.	Индивидуальное задание	Контрольные вопросы
1.	Тема 1. Разработка документации на фирменные супы.	Контрольные вопросы к теме 1. 1. Правила оформления ТТК 2. Правила оформления ТК
2.	Тема 2. Разработка документации на фирменные соусы.	Контрольные вопросы к теме 2. 1. Правила оформления ТТК 2. Правила оформления ТК
3.	Тема 3. Разработка документации на фирменные вторые блюда.	Контрольные вопросы к теме 3. 1. Правила оформления ТТК 2. Правила оформления ТК
4.	Тема 4. Разработка документации на фирменные холодные блюда и закуски.	Контрольные вопросы к теме 4. 1. Правила оформления ТТК 2. Правила оформления ТК
5.	Тема 5. Разработка документации на фирменные холодные и горячие сладкие десерты.	Контрольные вопросы к теме 5. 1. Правила оформления ТТК 2. Правила оформления ТК
6.	Тема 6. Разработка документации на фирменные холодные и горячие напитки.	Контрольные вопросы к теме 6. 1. Правила оформления ТТК 2. Правила оформления ТК
7.	Тема 7. Разработка документации на фирменные мучные блюда, кулинарные и кондитерские изделия.	Контрольные вопросы к теме 7. 1. Правила оформления ТТК 2. Правила оформления ТК

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По окончании стажировки студент должен представить в учебное заведение руководителю практики следующие материалы:

- дневник практики с подписью руководителя от предприятия и печатью предприятия;
- отчет с рецензией и подписью руководителя практики от предприятия, оцененный по 5-бальной системе и заверенный печатью предприятия;

- направление с отметкой прибытия и убытия с места практики;
- характеристику, заверенную печатью предприятия.

Отчет должен содержать объективные данные по организации работы предприятия, его оснащенности оборудованием, об используемых технологиях производства продукции, о контроле качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также выводы и рекомендации по повышению эффективности производства.

Объем отчета - 20-25 страниц рукописного текста. Отчет оформляется в соответствии с требованиями ЕСКД к текстовым документам на одной стороне листов бумаги стандартного формата (А-4) и подшивается в папку.

По итогам стажировки (практики квалификационной) на основании представленных материалов студенту проставляется дифференцированный зачет.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

11.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов (с указанием страниц)
1	2	3	4	5
1.	Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования. - 5-е изд. 271 с.	Дубцов Г.Г.	М.: Академия, 2008 г.	Темы 1-6 Стр. 3-271

11.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	Кулинарная характеристика блюд. – 192 с.	Козлова С.Н.	М.: ВЛАДОС, 2007.	Темы 1-6
2.	Производственное обучение профессии «Повар». Ч. 4	В.П. Андросов.	М.: Академия, 2007 г.	Темы 1-6
3.	Основы кулинарного мастерства. – 608 с.	Усов В.В.	М.: Академия, 2007 г.	Темы 1-6
4.	Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников – 628 с.	под ред. М.П.Могильного	М.: ДеЛи принт, 2007 г.	Темы 1-6
5.	Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. Часть 5 / Извлечения –448 с.	Под общ. ред. В.Т.Лапшиной.	М.: Хлебпродинформ, 2009г.	Темы 1-6

6.	Справочник руководителя (общественное питание) –816 с.	Сост. А.Д.Ефимов, Г.С.Фонарева, Л.А.Толстова	М.: Экономические новости, 2007 г.	Темы 1-6
7.	Химический состав российских продуктов питания. – 276 с.	Скурихин И.М.	М.: ДеЛи принт, 2007 г.	Темы 1-6
8.	Журналы «Гастроном», «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».			Темы 1-6

11.3 Нормативные документы

№ п/п	Наименование	Орган, принявший документ	Дата принятия	Используется при изучении разделов (с указанием статей, пунктов)
1	2	3	4	5
1.	Технический регламент таможенного союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции».		2011 г.	Темы 1-6
2.	ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения».		2010 г.	Темы 1-6
3.	ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».		2007 г.	Темы 1-6
4.	ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».		2007 г.	Темы 1-6
5.	ГОСТ Р 53106-2008 «Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».		2008 г.	Темы 1-6
6.	ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».		2008 г.	Темы 1-6
7.	ГОСТ Р 51074-2003		2003 г.	Темы 1-6

	«Продукты Информация потребителя. требования».	пищевые. для Общие		
8.	ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного Требования к персоналу».	питания.	2007 г.	Темы 1-6
9.	ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».		2008 г.	Темы 1-6
10.	СП 3.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».		2001 г.	Темы 1-6
11.	СанПиН 42- 123-411.7 – 2003 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».		2003 г.	Темы 1-6
12.	СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».		2001г.	Темы 1-6
13.	ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям.		2009 г.	Темы 1-6
14.	ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования		2009 г.	Темы 1-6

11.4 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Microsoft Offis.
2. www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish'115/;
3. cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm;
4. kylinariya.dljavseh.ru/Blyuda_iz_ovowej/ Blyuda_iz_ovowej 1.html;
5. [www biblioclub. Ru](http://www.biblioclub.Ru);
6. [www rationaikorea.co.kr](http://www.rationaikorea.co.kr);
7. «Консультант +».

12. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Практика по профилю специальности организуется на передовых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление с высоким уровнем механизации производства (рестораны, крупные столовые, работавшие на сырье), а также в учебно-производственных предприятиях, выпускавших товарную продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы практики.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой комиссии и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания от «29» августа 2014г., протокол № 1.

И.О. зав. кафедрой технологии и организации
общественного питания, доц.

Т.С. Коршик

Декан факультета среднего профессионального
образования 2, доц.

А.Н. Ковалёв