ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 Технология продукции общественного питания

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D74C9001F08320000000072C4B0002
Владелец: Бучаев Ахмед Гамидович
Действителен: с 19.05.2021 до 19.05.2022

Махачкала - 2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификации техник-технолог и видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Цель учебной практики

Цель учебной практики является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания для освоения квалификации техник-технолог в рамках профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по основным видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Требования к результатам освоения учебной практики

Процесс прохождения учебной практики направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
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 10.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 11.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ , МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Формы контроля

Итоговая аттестация по учебной практике проводится в форме комплексного дифференцированного зачета.

Объем практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах

Количество недель/часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики - 5 недель/180 часов,

в том числе:

- в рамках освоения ПМ.01 – 180 часов,
- в рамках освоения ПМ.02 – 36 часов,
- в рамках освоения ПМ.03 – 36 часов,
- в рамках освоения ПМ.04 – 36 часов.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации в виде защиты отчета по практике.

Сроки практики для обучающихся определяются учебным планом и календарным учебным графиком по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отводимый на практику (час.)**	**Сроки проведения**
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК. 1.2, ПК 1.3	*ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*	*180 часов*	4 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.	*ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*	*36 часов*	6 семестр

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.	*ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*	*36 часов*	6 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4.	*ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий*	*36 часов*	8 семестр

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Область применения

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификации менеджер по продажам и основных видов профессиональной деятельности (ВПД)

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

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

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

Цель производственной практики (по профилю специальности)

Цель производственной практики (по профилю специальности) является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания для освоения квалификации техника-технолога в рамках профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по основным видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- организация работы структурного подразделения
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности)

Процесс прохождения производственной практики (по профилю специальности) направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики

ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
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 10.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 11.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ , МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ОВД: ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	
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.

Формы контроля

Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачет.

Объем практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах

Количество недель/часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики - 23 недель/828часов,

в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 – 108 часов;

в рамках освоения ПМ.04 – 216 часов;

в рамках освоения ПМ.05 – 216 часов;

в рамках освоения ПМ.06 – 36 часов;

в рамках освоения ПМ.07 – 252 часа.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации в виде защиты отчета по практике.

Сроки практики для обучающихся определяются учебным планом и календарным учебным графиком по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отводимый на практику (час.)**	**Сроки проведения**
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.	*ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*	*108 часов*	4 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4.	*ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий*	*216 часов*	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1., ПК 5.2.	*ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*	*216 часов*	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 6.1.,	*ПМ.06 Организация работы структурного подразделения*	*36 часов*	8 семестр

ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5., ПК 6.1.			
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 5.1., ПК 5.2.	*ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*	*252 часа*	6 семестр

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Требования ФГОС СПО

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды профессиональной деятельности:

– организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

– организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

– организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

– организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

– организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

– организация работы структурного подразделения.

– выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Повар.

Цель производственной практики (преддипломной)

Цель производственной практики (преддипломной) - является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Задачи практики

Задачей производственной практики (преддипломной), которая и определяет ее учебную нагрузку, является формирование в условиях производства профессиональных способностей студента на основе использования его теоретических знаний в различных ситуациях,

свойственных будущей профессиональной деятельности специалиста. Поэтому преддипломная практика как вид учебных занятий строится в форме самостоятельного выполнения студентом в условиях производства определенных программой реальных производственных задач.

Требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности)

Процесс прохождения производственной практики (преддипломной) направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Код компетенции	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.
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, использование 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.

Сроки производственной практики (преддипломной)

Курс, семестр	Дата проведения практики	Вид практики	Количество недель
3 курс, 6 семестр	20.04.2015-17.05.2015	Преддипломная	4

Количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной)

Производственная практика (преддипломная) проводится в сроки, определенные базовым учебным планом. Время проведения производственной практики (преддипломной) определяется графиком учебного процесса.

Трудоемкость производственной практики (преддипломной) составляет 4 недели,144 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет с оценкой.