

**Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «РМТ»
_____ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики**

**ПП. 07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих 16675 Повар**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования

Согласована
методической цикловой комиссией
Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

Принята
методическим советом
Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории;

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель 1 квалификационной категории, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Попкова Надежда Викторовна, преподаватель

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы профессионального модуля:

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар

1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

2. Задачи производственной практики:

-формирование у студентов общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

-закрепление теоретических знаний, полученных при изучении междисциплинарных курсов;

- освоение производственных технологических процессов;

-адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятиях.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар
ПК 7.1.	Производить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление основных полуфабрикатов;
ПК 7.2	Осуществлять приготовление простой кулинарной продукции.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него

4. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар.

5. Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится на базе предприятий общественного питания и партнёров – концентрированно.

6. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится на 4 курсе городского округа Ревда и Свердловской области.

Время проведения практики определяется календарным учебным графиком. Планируемый период проведения учебной практики – 6 семестр 2020-2021 учебного года.

Управление и контроль производственной практики осуществляет руководитель практики.

7. Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар.

Общая трудоемкость производственной практики по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар 144 часов (4 недели).

ПП 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар.

Раздел произв одстве нной практи ки	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объём часов	Коды ПК и ОК
1	Инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления кулинарной продукции.	7,2	ОК 1-10
2	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов. Приготовление овощных полуфабрикатов	7,2	ПК 7.1 ОК 1-10
3	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
4	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и бобовых.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
5	Приготовление и оформление каш и гарниров из макаронных изделий.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
6	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
7	Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов.	7,2	ОК 1-10
8	Приготовление соусов, с мукой и без муки.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
9	Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее.	7,2	ПК 7.1 ОК 1-10
10	Приготовление и оформление простых припущенных, отварных, жареных и запеченных блюд из рыбы с костным скелетом.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
11	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
12	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	7,2	ПК 7.1 ОК 1-10
13	Приготовление и оформление простых отварных и припущенных блюд из мяса, мясных продуктов	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
14	Приготовление и оформление простых жареных и запеченных блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
15	Приготовление и оформление простых отварных, жареных и запеченных блюд из домашней птицы.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
16	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
17	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок салатов и винегретов.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
18	Приготовление и оформление холодных сладких блюд.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
19	Приготовление и оформление горячих сладких блюд.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10

20	Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.	7,2	ПК 7.2 ОК 1-10
	ИТОГО	144	

8. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика обучающихся проводится в предприятиях общественного питания на основе договоров между образовательной организацией и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Руководителем производственной практики от образовательной организации назначается мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля. Администрацией профильной организации назначается наставник. Он должен оказывать обучающемуся индивидуальную помощь в овладении им практическими навыками и умениями при выполнении видов работ, предусмотренных рабочей программой; Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах, выполняя работы, согласно основному виду деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар.

По итогам производственной практики обучающиеся предоставляют следующие формы отчетности:

- дневник практики, подписанный руководителем практики от колледжа и руководителем-наставником практики от предприятия/организации, (приложение 1);
- аттестационный лист – (приложение 2);
- характеристика с места практики, подписанная руководителем-наставником практики от предприятия/организации (приложение 3);
- отчет по практике (приложение 4).

Формой промежуточной аттестации производственной практики является - дифференцированный зачет.

Обучающиеся, не выполнившие без уважительных причин требования программы практики или получившие отрицательную отметку, до Государственной итоговой аттестации не допускаются.

9. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной (по профилю специальности) практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций - баз практики. Реализация программы производственной (по

профилю специальности) практики осуществляется преподавателями профессионального цикла и мастерами производственного обучения профессиональный уровень и квалификация которых соответствует требованиям профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденным приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагоги, осуществляющие реализацию производственной практики должны иметь уровень квалификации по рабочей профессии или специальности выше, чем уровень квалификации, предусмотренной ФГОС СПО для выпускников данной основной образовательной программы. Педагогические работники, реализующие производственную (преддипломной) практику, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускника (указать из ФГОС), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

10. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014 – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014 – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Андонова Н. И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т.И. Качурина – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6761-5
17. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т.А. Качурина–М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176 с., ISBN 978-5-4468-4854-6
18. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. 2014/ Л. З. Шильман. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176 с., ISBN 978-5-4468-1058-1
19. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для СПО/ В. И. Богушева. – изд. 3-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.-374, [1]: ил. ISBN 978-5-222-19129-3
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. 2012
21. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ред. М. В. Климова. 2012

Дополнительные источники:

1. А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов, А. Д. Ефимов, Л. З. Шильман Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. — СПб.: Троицкий мост, 2015. — 736 с.; ил. ISBN 978-5-904406-15-8

2. Ковалев Н.И, Кутки на М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для СПО / Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2008. — 480 с. ISBN 978-5-93211-044-7

3. Васюкова А. Т., Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2009 — 108 с. ISBN 978-5-91131-899-4

4. *(Электронные)*

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Министерство образования и молодежной политики
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

ДНЕВНИК
по учебной/ производственной практике

Студент _____ / _____ /
(инициалы, фамилия) (подпись)

Группа 415-ТП/17

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Место прохождения практики _____

Руководитель практики:
от предприятия _____ / _____ /
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Руководитель практики:
от предприятия _____ / _____ /
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Руководитель практики:
от техникума _____ / _____ /
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Сроки прохождения практики: _____

Ревда

2020

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО студента

Обучающийся (аяся) на 4 курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар

в объёме 144 часов с « ___ » _____ 20__ г. по « ___ » _____ 20__ г.

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

№	Наименование вида работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (оценка)
1	Инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления кулинарной продукции.	7,2	
2	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов. Приготовление овощных полуфабрикатов.	7,2	
3	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	7,2	
4	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и бобовых.	7,2	
5	Приготовление и оформление каш и гарниров из макаронных изделий .	7,2	
6	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	7,2	
7	Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов.	7,2	
8	Приготовление соусов, с мукой и без муки.	7,2	
9	Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее.	7,2	
10	Приготовление и оформление простых припущенных, отварных, жареных и запеченных блюд из рыбы с костным скелетом.	7,2	
11	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	7,2	
12	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	7,2	
13	Приготовление и оформление простых отварных и припущенных блюд из мяса, мясных продуктов.	7,2	

14	Приготовление и оформление простых жареных и запеченных блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	7,2	
15	Приготовление и оформление простых отварных, жареных и запеченных блюд из домашней птицы.	7,2	
16	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов.	7,2	
17	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок салатов и винегретов.	7,2	
18	Приготовление и оформление холодных сладких блюд.	7,2	
19	Приготовление и оформление горячих сладких блюд.	7,2	
20	Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.	7,2	
	Всего:	144	

Итоговая оценка по практике: _____ —
Руководитель практики от ГАПОУ СО «РМТ» _____ / _____
(подпись)
Ответственное лицо от организации (базы практики) _____ / _____
(подпись)

М. П. (организации-базы практики)

ХАРАКТЕРИСТИКА
на студента ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

(Ф.И.О.)

группа 415-ТП/17

по специальности СПО – **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

(код и наименование профессии)

За время прохождения производственной практики

с _____ года по _____ года

в _____

(название организации)

Выполнил(а) работы в соответствии с квалификацией: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»

Показатели выполнения производственных заданий:

уровень теоретической подготовки

качество выполненных работ

трудова́я дисциплина и соблюдение техники безопасности

Выводы и предложения

Рекомендации по итогам освоения ОПОП по специальности СПО – **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

По результатам производственной практики:

- рекомендуем присвоить /не присвоить квалификацию «Специалист по Поварскому и кондитерскому делу»
(нужное подчеркнуть)

кондитерскому делу»

-рекомендуем присвоить _____ квалификационный разряд по профессии «Повар»

(профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии «Повар»).

Дата «__» _____ 20__ год

Руководитель практики от организации

должность

подпись

ФИО

М.П.

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное образовательное учреждение среднего
профессионального образования Свердловской области
«Ревдинский многопрофильный техникум»

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

ОТЧЁТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Разработал(а):

студентк группы 415-ТП/17

Руководитель:

преподаватель

Ревда

2020

Содержание отчёта

- 1 Общая характеристика предприятия.
- 2 Состав и назначение цехов для освоения профессиональных модулей
- 3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- 4 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента
- 5 Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности
- 6 Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение и расхода продуктов.
- 7 К отчёту о практике по профессиональным модулям студент оформляет фото-, видео-, материалы подтверждающие практический опыт, полученный на практике.
- 8 Заключение.

« ____ » _____ 20

