

**Приложение 5.4.2.7  
к ОПОП по ППСЗ специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа  
производственной практики**

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

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское  
2018г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
преподавателей спецдисциплины  
и мастеров п/о

Протокол № 1

от « 14 » 08 2018г.

Председатель Кочечкина /Е.Г.Кочечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа производственной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (ПП.07) профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии рабочих.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения и учебной практики, приобретения необходимых умений навыков и опыта практической работы по специальности.

Задачами производственной практики является обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для выполнения работ по профессии рабочих 16675 Повар.

**уметь:**

### **Кулинария**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить горячие и холодные напитки, диетические блюда.

### **Оборудование предприятий общественного питания**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.

### **Организация производства**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать и обслуживать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

### **Кулинария**

- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **Оборудование предприятий общественного питания**

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования.

### **Организация производства**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- учет сырья и готовых изделий на производстве.

Формой промежуточной аттестации студентов по производственной практике является составление отчета по результатам практики (дифференцированный зачет).

### **Требования к результатам освоения учебной практики**

<b>ВПД</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
<b>Выполнение работ по профессии рабочих</b>	<p>ПК 7.1. Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.</p> <p>ПК 7.2. Организовывать работу механического, теплового и холодильного</p>

	оборудования. ПК 7.3. Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**1.3. Количество часов на освоение производственной практики:**

ПП.07. Производственная практика по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.
ПК 7.2.	Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.
ПК 7.3.	Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Тематический план**

<b>Код ПК</b>	<b>Код и наименования профессиональных модулей</b>	<b>Количество часов по УП</b>
ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	<b>72</b>



### 3.2. Тематическое содержание производственной практики

Тема 1.1. Отработка практических навыков работы.	Содержание		
	1	Ознакомление с особенностями режима работы п.о.п. Соблюдение правил Т.Б, правил санитарии и организации рабочего места при работе в холодных и горячих цехах п.о.п.	6
2	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Знакомство с организацией работы супового отделения горячего цеха. Правила техники безопасности.	6	6
3	Варка бульонов. Ассортимент супов.	6	6
4	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда и гарниры из овощей.	6	6
5	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда и гарниры из грибов	6	6
6	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: варка каш.	6	6
7	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: варка бобовых изделий.	6	6
8	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: варка макаронных изделий.	6	6
9	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	6
10	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда из мяса	6	6
11	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: холодные блюда	6	6
12	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: закуски	5	5
Дифференцированный зачет			1
<b>ВСЕГО:</b>			<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГБПОУ Областной многопрофильный техникум и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственная (профессиональная) практика осуществляется непрерывным циклом, обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты образовательных учреждений среднего профессионального образования при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основная литература:**

1. Кулинария: Учебное пособие / Н. А. Анфимова . — М. : ИД «Академия», 2014. – (ЭБС «Знаниум»).
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 480 с. – (ЭБС «Знаниум»).

##### **Дополнительная литература:**

1. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – (ЭБС «Знаниум»).

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Форма отчетности**

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной, производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник практики
- отчет по практике
- отзыв-характеристику (аттестационный лист)

### **5.2.Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики от учебного заведения проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителями практики, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей: руководителя практики и преподавателя спецдисциплин, также в комиссию могут приглашаться руководители практики от предприятия.

Итоговая оценка студенту за практику выводится с учетом следующих факторов:

- активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;
- качество и уровень выполнения отчета о прохождении производственной практики;
- защита результатов практики

При выставлении оценки за практику, помимо результатов защиты отчета, учитывается отзыв-характеристика, представленной на студента руководителем практики от предприятия (организации). Результаты защиты отчетов о практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

Студент, не выполнивший программу практики, по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студент, не выполнивший программу практики, без уважительной причины, направляется на практику повторно в свободное от учебы время или отчисляется из учебного заведения в установленном порядке.

В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку, а после устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике,

считается имеющим академическую задолженность.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1. Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.</p>	Оценивать, по органолептическим показателям, качество горячих блюд массового спроса	<p>Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, деловых игр, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен</p>
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление горячих блюд массового спроса согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	
	Разработка технологических карт на приготовление горячих блюд массового спроса в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	
	Приготовление горячих блюд массового спроса согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	
Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления горячих блюд массового спроса, расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)		

ПК 7.2. Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.	Демонстрация знаний и умений при организации работы механического, теплового и холодильного оборудования.	Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, деловых игр, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	
ПК 7.3. Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, деловых игр, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	

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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления кондитерской и кулинарной продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных	

ответственность	ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению кондитерской и кулинарной продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования для приготовления кондитерской и кулинарной продукции.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	