

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ

*[Подпись]*  
« 31 » мая 2018 г.



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

*[Подпись]* Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП. 02  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной холодной кулинарной продукции**

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от «31» мая 2018 г.

Председатель МК *[Подпись]* Е.А. Игнатова .

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик: Фаустова Е.И. -. преподаватель спецдисциплин ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Фаустова Е.И. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	. 11

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 02 Организация приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

**Задачами** производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## 1.3. Количество часов на освоение производственной практики-36 часов

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>36</b>
<b>Раздел 1. ПМ.02</b> Выполнение технологических процессов приготовления. канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Подготовка продуктов для приготовления холодных закусок	3
	Приготовление закусочных бутербродов	3
	Приготовление рыбных холодных закусок	3
	Приготовление мясных холодных закусок	3
<b>Раздел 2. ПМ.02</b> Выполнения технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной холодной кулинарной продукции	Приготовление салатов и винегретов	3
	Приготовление рыбы заливной	3
	Приготовление рыбы фаршированной	3
	Приготовление студней, паштетов	3
	Приготовление галантина и других холодных блюд из птицы	3
	Приготовление холодных блюд из мяса	3
<b>Раздел 3. ПМ.02</b> Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции	Приготовление соусов на масле	3
	Приготовление желе рыбного и мясного	3
<b>Всего:</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>36</b>

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

#### **3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля**

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

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

Студенты ГБПОУ КМТТ 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 учебного заведения:

- 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.

## 3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГБПОУ КМТТ

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающимися в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

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

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике (Приложение 1) и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно Перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 2). По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:** Г.А. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- М., Академия.2017г.

**Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2011.- 192 с.
3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.



4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.
- 1.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2005. -320с (Серия «Технология сервиса»).
5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НАч.проф.образования – М.: ИЦ Академия, 2011. – 170 с.
6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. Образования М.: Экономика, 1998. – 190 с.
7. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
9. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
11. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
12. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.:Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

### **3.4. Общие требования к организации производственной практики**

Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Профессиональный модуль **ПМ 02. Организация приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

включает учебную практику (УП.02.), которая проводится в 1 семестре второго курса обучения в объеме 36 часов рассредоточено и производственную практику (ПП.02.) в объеме 72 часов рассредоточено.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

### Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок;</li> <li>• приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль в форме :</li> <li>• Защиты практических работ;</li> <li>• Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>• Тестирование по разделу МДК</li> <li>• Зачет по учебной и производственной практики</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд;</li> <li>• осуществление точного и правильного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль в форме :</li> <li>• Защиты практических работ;</li> <li>• Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>• Тестирование по разделу МДК</li> <li>• Зачет по учебной и производственной практики</li> </ul>

	<p>взвешивания на весах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд;</li> <li>• подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет сырья для приготовления холодных соусов</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления холодных соусов</li> <li>• приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущий контроль в форме :</li> <li>• Защиты практических работ;</li> <li>• Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>• Тестирование по разделу МДК</li> <li>• Зачет по учебной и производственной практики</li> <li>• Дифференцированный зачет по МДК 02.01</li> </ul>

#### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>• (аргументированное объяснение сущности и</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной</p>

к ней устойчивый интерес.	социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	практик
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	Экспертное наблюдение
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	Экспертное наблюдение
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование обучающимся повышения личностного и</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических

задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	квалификационного уровня.	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

## Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся(аяся) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

2. Место проведения практики \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

3. Время проведения практики – 36 часов с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Подготовка продуктов для приготовления холодных закусок	3	
2	Приготовление закусочных бутербродов	3	
3	Приготовление рыбных холодных закусок	3	
4	Приготовление мясных холодных закусок	3	
5	Приготовление салатов и винегретов	3	
6	Приготовление рыбы заливной	3	
7	Приготовление рыбы фаршированной	3	
8	Приготовление студней, паштетов	3	
9	Приготовление галантина и других холодных блюд из птицы	3	
10	Приготовление холодных блюд из мяса	3	
11	Приготовление соусов на масле	3	
12	Приготовление желе рыбного и мясного	3	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

\_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Ответственное лицо организации \_\_\_\_\_

МП \_\_\_\_\_