

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

Утверждаю

зам. директора по УПР

_____ Ю.А. Юшкова

«_____» _____ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким
должностям рабочих и служащих**

Рассмотрена и одобрена на заседании

методической комиссии

протокол № _____ от «_____» _____ 2018г

Председатель МК _____ Е.А Игнатова

Рабочая программа производственной практики модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

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

Разработчик: Сомсикова А.В. 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»

© Сомсикова А.В. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 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): ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общим компетенциям (ОК):

код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2	Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов , а так же блюда и гарниры, требующие кулинарной обработки средней сложности
ПК 7.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 7.4	Готовить и оформлять, простые блюда из каш и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы, а также блюда и гарниры, требующие кулинарной обработки средней степени сложности
ПК 7.5	Готовить и оформлять простые блюда, а также блюда и гарниры, требующие кулинарной обработки средней степени сложности из макаронных изделий
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога, а также блюда, требующие кулинарной обработки средней степени сложности;
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем, а также блюда, требующие кулинарной обработки средней степени сложности
ПК 7.8	Готовить бульоны и отвары
ПК 7.9	Готовить простые супы, а также супы требующие кулинарной обработки средней степени сложности
ПК 7.10	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные

	полуфабрикаты
ПК 7.11	Готовить простые холодные и горячие соусы, а также соусы требующие кулинарной обработки средней степени сложности;
ПК 7.12	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 7.13	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 7.14	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, а также блюд из рыбы, требующих кулинарной обработки средней степени сложности
ПК 7.15	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.16	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.17	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.18	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 7.19	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.20	Готовить и оформлять салаты
ПК 7.21	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.22	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК7.23	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК7.24	Готовить простые горячие напитки
ПК7.25	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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 решение 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-коммуникативные 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

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки 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-180 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Виды работ	Количество часов
Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	24
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. простых мучных блюд из теста с фаршем	36
Готовить основные супы и соусы.	24
Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	24
Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	24
Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	24
Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	24
Итого:	180 часов

Виды работ	Количество часов
Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов	6
Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей	6
Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	6
Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	6
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. простых мучных блюд из теста с фаршем	6
Приготовление блюд и гарниров и гарниров из круп, бобовых	6
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	6
Приготовление блюд и гарниров из яиц	6
Приготовление блюд и гарниров из творога	6
Приготовление изделий из теста	6
Приготовление супов на основе бульонов и отваров	6
Приготовление молочных супов	6

Приготовление сладких супов(на отварах фруктов и ягод)	6
Приготовление соусов	6
Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты	6
Приготовление блюд из отварной рыбы	6
Приготовление блюд из припущенной рыбы	6
Приготовление блюд из рубленых масс	6
Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов	6
Приготовление и оформление блюд из отварного и припущенного мяса	6
Приготовление блюд из тушеного мяса	6
Приготовление блюд из рубленной масс	6
Готовить и оформлять бутерброды.	6
Приготовление салатов и винегретов	6
Приготовление холодных блюд из рыбы	6
Приготовление холодных блюд из мясных продуктов	6
Приготовление блюд из плодов и ягод	6
Приготовление железированных сладких блюд	6
Приготовление напитков (чая, кофе, какао и шоколада)	6
Приготовление плодово-ягодных напитков	6
Итого:	180 часов

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 Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «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 студентами 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

с. Основные источники:

1. Л.З Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебник для СПО: М.: издательский центр «академия», 2017. – 192с.
- 2.Н.А Анфимова «Кулинария»13-с изд., стер-М; Издательский центр «академия», 2017. – 400с
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 9-е издание, стер-М; Издательский центр «академия», 2017. – 336 с.,(16) с. цв.ил
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 9-е издание, стер-М; Издательский центр «академия», 2017. – 336 с.,(16) с. цв.ил.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М : Издательский центр «Академия», 2007, – 272 с.
4. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения

пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

// База данных нормативной технической документации //

<http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2,+1324-03&sc=80486>

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

3.4. Общие требования к организации производственной практики

Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Профессиональный модуль **ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким должностям рабочих и служащих** включает учебную практику (УП.07.), которая проводится в 1 семестре первого курса обучения в объеме 108 часов рассредоточено и производственную практику (ПП.07.) в объеме 180 часов рассредоточено.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем и руководителем практики от предприятия общественного питания .

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и 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). 	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач,	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; 	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике

оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. 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"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение и оценка на практические занятия при выполнении работ по производственной практике