

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово– экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ Л.В. Шапурина

27 августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ярославль, 2021 г

СОГЛАСОВАНО

Цикловой комиссией

технологических дисциплин

Протокол № ____ от _____

Председатель комиссии

_____ Н.Ю. Кручинина

Составитель:

_____ А.С.Ермолова, преподаватель первой квалификационной категории
ГПОУ ЯО Ярославского торгово – экономического колледжа

Согласовано

Работодатель

наименование организации

Должность _____

Ф.И.О _____

М.П.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД) ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»

2. Цели и задачи практики

Производственная практика направлена на совершенствование практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного предприятия общественного питания.

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки среднего профессионального образования, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессионального модуля.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Программа производственной практики разрабатывается учебным заведением. Одной из составляющей программы практики является разработка форм и методов контроля для оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций (оценочные материалы); к работе над этим разделом должны привлекаться специалисты предприятий, в которых проводится производственная практика.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет.

3. Условия организации производственной практики

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Базы практики – предприятия общественного питания, оснащенные необходимым оборудованием, а также располагающие достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения, контроля и общего руководства практикой. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания (ПОП) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и профильными организациями, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности

Материально-техническое обеспечение производственной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и написанию отчета.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу производственной практики по специальностям образовательного учреждения;

- осуществляет планирование всех видов и этапов производственной практики с учетом требований работодателей;

- заключает договоры с организациями на проведение производственной практики;

- контролирует процесс выполнения программы производственной практики на местах их проведения.

Общие требования к подбору баз производственных практик:

- наличие отделов и производственных цехов: холодный цех, цех по обработке яиц, заготовочный цех, горячий цех;

- оснащенность предприятия современным оборудованием, инструментом, инвентарём, наличие прогрессивных технологий производства по приготовлению блюд;

- близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

При выборе рабочего места студентам необходимо руководствоваться, прежде всего, моделью его специальности, а также исходить из того, что на рабочем месте будущий специалист должен получить определенные практические навыки выполнения конкретной работы.

4. Комплект документов для прохождения практики от образовательной организации:

Распоряжение по учебной части по направлению на производственную практику.

Лист отчета по производственной практике

Аттестационный лист

Отчет по практике

Дневник прохождения практики

5. Требования к результатам освоения производственной практики

Процесс прохождения производственной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

Общие компетенции:

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление творческого оформления и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Для успешного прохождения производственной практики студент по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен:

практический опыт:

1. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
2. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
3. приготовления и оформления супов и соусов;
4. приготовления и оформления простых блюд из рыбы;

5. приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы;
6. приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
7. приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

уметь:

1. проверять органолептическим способом качества используемого для приготовления блюд и гарниров сырья;
2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров;
3. обрабатывать различными методами сырье;
4. нарезать, формовать предназначенные для приготовления продукты;
5. охлаждать, замораживать нарезанные полуфабрикаты;
6. готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, из рыбы, мяса, домашней птицы;
7. готовить и оформлять супы, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки;

знать:

1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
2. характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и гарниров;
3. технику обработки сырья;
4. способы минимизации отходов при нарезке и обработке продуктов;
5. температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;
6. правила проведения бракеража;
7. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
8. правила хранения готовой продукции и полуфабрикатов;
9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров; правила их безопасного использования.

6. Структура и содержание производственной практики

6.1. Объем производственной практики ПП.07.01

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Вид аттестации
Производственная практика по ПМ 07	144	Дифференцированный зачет

6.2. Содержание практики

Таблица 2

№ п/п	Виды работ учебной практики	Количество часов
--------------	------------------------------------	-------------------------

1.	Тема 1. Общая характеристика организации и ее организационно-правовой формы. Составление характеристики организации (наименование организации, местонахождение, режим работы организации; организационно-правовая форма). Характеристика внешней среды организации (поставщики, конкуренты, потребители); концепции заведения; этапа жизненного цикла организации; видов предоставляемых услуг.	6
2.	Тема 2. Организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды в соответствии с требованиями техники безопасности и СанПиН 1.2.3.-3.2.1	6
3.	Тема 3. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд и гарниров из овощей и грибов	6
4.	Тема 4. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	6
5.	Тема 5. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд из яиц и творога	6
6.	Тема 6. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству супов	18
7.	Тема 7. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству соусов	6
8.	Тема 8. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из рыбы	18
9.	Тема 9. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж блюд из морепродуктов	12
10.	Тема 10. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из мяса	24
11.	Тема 11. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из домашней птицы	18
12.	Тема 12. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных блюд и закусок.	6

13.	Тема 13. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству сладких блюд и напитков.	6
14.	Тема 14. Дифференцированный зачет	6
Итого		144

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные умения, первоначальный практический)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение тестовых заданий • проведение деловых и ролевых игр • решение производственно-технологических ситуаций • решение кроссвордов • работа с карточками – заданиями • выполнение учебно – производственных работ с использованием инструкционно – технологических карт согласно перечня
ПК2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности;	
ПК3 Готовить основные супы и соусы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами	

<p>ПК4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; 	<p><u>Промежуточный контроль:</u> зачет по темам учебной практики</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> квалификационный экзамен</p>
<p>ПК5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; 	
<p>ПК6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; 	
<p>ПК7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами 	

ПК8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами	
--	--	--

7.1. Критерии оценки учебной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

8. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2018

Дополнительные источники:

1. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,-М.; Изд. центр «Академия», 2020г.
2. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2018г.
3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2017;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2020

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зав.практикой

_____ О.С. Смирнова

«__» _____ 20__ г.

М.П.

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента(тки) группы _____

_____ (Ф.И.О.)

_____ (база практики)

Руководитель от учебного
заведения:

_____ А.С Ермолова

Руководитель от организации:

_____ М.П.

Дата регистрации:

Оценка: _____

Ярославль, 202_

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(ая) на 2 курсе по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», прошел(ла) производственную (учебную) практику по профессиональному модулю по модулю ПМ. 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» в объеме 144 часа с «___» _____ 202_ г. по «___» _____ 202_ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполненных работ

Профессиональные компетенции	Вид и объем работ	Количество часов	Качество выполнения в соотв.с технологией или требованиями организации, где проходила практика
ПК1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;	18	
ПК2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники	18	
ПК3 Готовить основные супы и соусы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;	18	
ПК4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;	18	

ПК5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;	24	
ПК6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности	12	
ПК7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;	18	
ПК8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;	18	

Итоговая оценка по практике _____

Профессиональная деятельность обучающегося, во время учебной практики (характеристика дается в произвольной форме)

Руководитель практики
от учебного заведения

(подпись)

(Ф.И.О.)

(Должность ответственного
лица базы практики

(подпись)

(ФИО)

М.П.

«__»_____ 202_ г.

