

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и в соответствии с учебным планом, утвержденным директором техникума

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель спецдисциплин,

Мисник Л. М. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной 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.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачи производственной практики:

- 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 рабочей программы производственной практики:
всего – **36 часов**

Промежуточная форма аттестации в форме дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов производственной практики профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 1.2.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	12
ПК 1.1.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	12
ПК 1.3.	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	12
	Всего	36

2.2. Содержание программы производственной практики профессионального модуля

Наименование разделов программы производственной практики	Содержание производственной практики (виды работ)	Объем часов	Уровень освоения
<p>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Содержание</p> <p>Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Изучение устройства и принципа действия машин: сборка и разборка, освоение правил безопасной эксплуатации</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы (фаршированный карп, фаршированные порционные куски рыбы)</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы и полуфабрикатов из рубленой рыбной массы (рулета из карпаччо и кнельной массы)</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов</p>	<p>12</p>	
<p>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Содержание</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском (ростбиф, буженина, корейка, окорок)</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из фаршированного и нефаршированного мяса (фаршированный окорок, фаршированный поросенок молочный)</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов мяса</p>	<p>12</p>	
<p>Раздел 3. Организация</p>	<p>Содержание</p>	<p>12</p>	

<p>процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление фаршированных и нефаршированных сложных полуфабрикатов из птицы (фаршированные куриные ножки, галантин из птицы)</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление панированных и не панированных полуфабрикатов из куриной рубленой массы (кнельная масса и изделия из неё)</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из субпродуктов птицы (стейк из фуа-гра, фуа-гра для паштета)</p>		
	Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Производственная практика обучающихся производится в организациях на основе прямых договоров между ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный 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 ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГАПОУ СПАТ 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

3.2.1 Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГАПОУ СПАТ.

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 обучающихся в период практики;

- оказывают 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), характеристику с места прохождения практики (Приложение 3).

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной практической работы согласно Перечня проверочных практических работ по направлению модуля, составленного в соответствии с программой практики.

3.2.6. Перечень проверочных практических работ по направлению модуля составляется мастерами производственного обучения, рассматривается методической комиссией, утверждаются заместителем директора по УР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных практических работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 2). По результатам выполнения проверочных практических 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 консультаций и проверок;

- перечень предприятий, на которых проводится практика;

- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции- М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А. Кулинария.: Изд-ий центр «Академия», 2015г.

Нормативная документация:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);

2. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 №987»);

3. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;

4. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования»;

5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, издание Анфимова Н. А. Кулинария.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-400с.

2. Богусева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В. И. Богусева.-Ростов н/Д:Феникс, 2016 - 374 с.

3. Ю.Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий

торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016.-484 с.

4. Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие.-М.: Альфа М: ИНФРА-М.2016.-272 с.

5. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2016.-272 с.

6. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие.М.: ИД «Форум» ИНФРА- М., 2016.-17-С.

7. Радченко Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание.-М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2015.-320 с.

8. З.Тимофеева Н. Д. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2016.-475 с.

9. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова.- Ростовн/Дону: Феникс, 2015.- 409 с.

Справочники

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2-е издание./Н.Э. Харченко.- М; ИЦ Академия, 2016.-496 с.

2. 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, 2016.- 328 с.

3. Приданцева Е. И., Щепин Л. Н. Справочник работника общественного питания.М.: Экономика, 2016.-2887 с.

4. Антонов А. П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. Мин. Торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2016-664 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики обучающийся сдает дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики, аттестационный лист и характеристику установленной формы. (Приложения).

Оценкой результатов освоения производственной практики является – зачет.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно-аграрный техникум»

ДНЕВНИК

по производственной практике

(указать вид практики)

по ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

(ФИО обучающегося в родительном падеже)

I курса группы № _____
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(курс, группа, код и наименование специальности)

с « » _____ 201 г. по « » _____ 201 г.
(период практики)

(место прохождения практики)

Руководитель практики от техникума _____ / _____
(ФИО/подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики) _____ / _____
(ФИО/подпись)

МП

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции				
	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Изучение устройства и принципа действия машин: сборка и разборка, освоение правил безопасной эксплуатации Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из фаршированной и нефаршированной рыбы (фаршированный карп, фаршированные порционные куски рыбы)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе рыбы и полуфабрикатов из рубленой рыбной массы (рулета из карпаччо и кнельной массы)	6		
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции				
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса крупным куском (ростбиф, буженина, корейка, окорок)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из фаршированного и нефаршированного мяса (фаршированный окорок, фаршированный поросенок молочный)	6		
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции				
	Организация процесса приготовления и приготовление фаршированных и нефаршированных сложных полуфабрикатов из птицы (фаршированные куриные ножки, галантин из птицы)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных полуфабрикатов из субпродуктов птицы (стейк из фуа-гра, фуа-гра для паштета)	6		
	ВСЕГО	36		

Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО _____

2. Группа № _____

3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания4. Место проведения практики _____
(наименование организации, юридический адрес)5. Время проведения практики – **36** часов с _____ 201 по _____ 2016. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по *ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*

№	Виды работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ (зачет/незачет*)
1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	12	
2	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	12	
3	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	12	
	Всего	36	

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

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики _____

Ответственное лицо организации _____

МП

Характеристика

на студента ГАПОУ «Суражского промышленно-аграрного техникума»

_____ (Ф.И.О.)
 группы № _____ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 с _____ 201 г. по _____ 201 г.
 на базе _____

(наименование организации)

За время прохождения производственной практики по ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции студент(ка) зарекомендовал(а) себя... _____

(соблюдение правил охраны труда, прилежание, внешний вид, проявление интереса к специальности, индивидуальные особенности: волевые качества, дисциплина, честность, инициатива, уравновешенность, выдержка, отношения с коллегами и т. д.)

В ходе производственной практики обучающимся

Приобритен практический опыт:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	
Освоены следующие профессиональные компетенции:	
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	

Руководитель практики от техникума _____ / _____
 (ФИО/подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики) _____ / _____ М.П.
 (ФИО/подпись)