

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям  
служащих**

Рабочая программа производственной практики ПП 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчик: Мехедова С. В. преподаватель спецдисциплин  
Мисник Л. М. преподаватель спецдисциплин

Рабочая программа переутверждена на 2019/2020 учебный год  
Протокол № 1 заседания МО от « 30 » 2019 г.

В рабочую программу внесены дополнения и изменения

*изменений нет*

Председатель МО *О.С. Звонкова*

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год  
Протокол № 1 заседания МО от « 28 » 2020 г.

В рабочую программу внесены дополнения и изменения

*изменений нет*

Председатель МО *О.С. Звонкова*

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МО от «\_\_» 20\_\_ г.

В рабочую программу внесены дополнения и изменения

Председатель МО \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МО от «\_\_» 20\_\_ г.

В рабочую программу внесены дополнения и изменения

Председатель МО \_\_\_\_\_

## 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

### **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): Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### По профессии «Повар»:

ПК 1. Производить первичную обработку сырья и приготовление основных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы.

ПК 2. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 3. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять горячие блюда.

ПК 5. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия, основные мучные и кондитерские изделия.

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:**

108 час.(3 недели)

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>ПМ.07.Выполнение Работ по профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<b>72</b>
<b>Профессия "Повар"</b>		
<b>Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	6
<b>Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.</b>	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	12
<b>Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.</b>	Приготовление бульонов и отваров, простых супов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление простых холодных и горячих соусов.	12
<b>Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.</b>	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	12
<b>Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.</b>	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	12
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</b>	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов. Приготовление и оформление простых холодных закусок. Приготовление и оформление простых холодных блюд.	12
<b>Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.</b>	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых горячих напитков, простых холодных напитков.	6
<b>Всего:</b>		<b>72</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 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 СПАТ 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.

## **3.2. Документальное оформление производственной практики**

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

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;
- 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 состав-

ляется мастерами производственного обучения, рассматривается 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;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.



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

#### **Основные источники:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: ИЦ Академия, 2016. – 320 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для ср. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 272с.

#### **Справочники:**

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

#### **Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2016. – 352с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2016.- 192 с.
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2016.- 96с.  
ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

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

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;
- приготовления основных супов и соусов;
- приготовления холодных и горячих десертов и напитков.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, 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;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- оценивать качество готовых супов и соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения и соблюдения температурного режима;
- оценивать качество готовых холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков.

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

**ДНЕВНИК**

по           производственной           практике

*(указать вид практики)*

---

*(ФИО обучающегося в родительном падеже)*

2 курса группы № 9

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

*(курс, группа, код и наименование специальности)*

с «    » \_\_\_\_\_ 20    г. по «    » \_\_\_\_\_ 20    г.

*(период практики)*

---

*(место прохождения практики)*

Руководитель практики от техникума Мазур Наталья Геннадьевна /  
*(ФИО/подпись)*

Руководитель практики от организации (базы практики)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*(ФИО/подпись)*

МП

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
<b>Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>				
	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.			
	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.			
<b>Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.</b>				
	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых.			
	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.			
	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.			
<b>Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.</b>				
	Приготовление бульонов и отваров, простых супов.			
	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.			
	Приготовление простых холодных и горячих соусов.			
<b>Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.</b>				
	Обработка рыбы с костным скелетом.			
	Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.			
	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.			
<b>Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.</b>				
	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.			
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.			
	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.			
	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.			
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</b>				
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов.			

	Приготовление и оформление простых холодных закусок. Приготовление и оформление простых холодных блюд.			
<b>Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.</b>				
	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых горячих напитков, простых холодных напитков.			
	<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>		

## Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО \_\_\_\_\_

обучающаяся по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошла производственную практику по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

(наименование организации, юридический адрес)

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

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по ПМ 07. **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)**

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.		
2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		
3	Готовить основные супы и соусы.		
4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.		
5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.		
6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.		
7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.		

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