



СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 13 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 260807 «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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

По профессии «Повар»:

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, теста.

3. Готовить простые 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.

По профессии «Кондитер»:

8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

10. Готовить бездрожжевое тесто и оформлять изделия, полуфабрикаты из него.

11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

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**: 324 часа

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.07.Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер** |  | **324** |
| **Профессия «Повар»** | | |
| Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов. | 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. | 30 |
| Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 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 и кукурузы.  Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.  Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем. | 30 |
| Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов. | Приготовление бульонов и отваров, простых супов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление простых холодных и горячих соусов. | 30 |
| Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы. | Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. | 30 |
| Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы. | 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. | 30 |
| Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Приготовление и оформление салатов.  Приготовление и оформление простых холодных закусок. Приготовление и оформление простых холодных блюд. | 30 |
| Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков. | Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.  Приготовление простых горячих напитков, простых холодных напитков. | 24 |
| **Профессия «Кондитер»** | | |
| Раздел 8. Приготовление полуфабрикатов для | Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка и обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий: фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых полуфабрикатов. | 24 |
| Раздел 9. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. | Подготовка и обработка сырья. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами, и изделий из него. Оценка качества готовых изделий. | 24 |
| Раздел 10. Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него. | Подготовка и обработка сырья. Приготовление бездрожжевого теста ( блинчатого, вафельного, песочного, сдобного, бисквитного, слоеного, воздушного), изделий полуфабрикатов на него. Оценка качества готовых изделий. | 24 |
| Раздел 11. Приготовление пирожных массового спроса. | Подготовка и обработка сырья. Приготовление пирожных массового спроса: бисквитных, песочных, заврных, слоеных, крошковых. Оценка качества готовых изделий. | 24 |
| Раздел 12. Приготовление тортов массового спроса | Подготовка и обработка сырья. Приготовление тортов массового спроса: бисквитных, песочных, слоеных, воздушных. Оценка качества готовых изделий. | 24 |

**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 образовательным учреждением среднего профессионального образования Владимирской области «Никологорский аграрно-промышленный техникум»

и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 260807 «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 учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты образовательных учреждений среднего профессионального

образования 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 учебных заведений:

- 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 ГБОУ СПО ВО НАПТ.

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 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:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2015. – 467 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 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, 2018. – 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, 2018. – 272с.

5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2018.- 352 с. (СПО).

6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и Кº, 2018. – 314 с.

**Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э.  Харченко.  – М; ИЦ Академия, 2018. – 496 с.

2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2018, 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, 2018. – 328 с.

4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2018. – 287 с.

5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предпрятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.:Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018 – 664 с.

**Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А.  Анфимова. – М.:  Академия, 2018. – 352с.

2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания:Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2018.- 192 с.

3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2018.- 348 с.

4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2018.- 96с.

1.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2018. -320с (Серия «Технология сервиса»).

5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НАч.проф.образования – М.: ИЦ Академия, 2019. – 170 с.

6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления

пищи: Учеб. пособие для сред. проф. Образования М.: Экономика, 2018. – 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

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

Контроль и оценка результатов освоения программы мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения учебно-производственных заданий.

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

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;

- приготовления основных супов и соусов;

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов;

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд и напитков;

- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;

- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;

- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;

- приготовления пирожных массового спроса;

- приготовления тортов массового спроса.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;

- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**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, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- 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.