



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ -МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
Зам. Директора по УПР
У.Т.
Н.Т. Багатыров

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора №233 от 01
сентября 2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

программы подготовки специалистов специальности СПО
19.02.10 «Технология продуктов общественного питания»

СОГЛАСОВАНО

К.Я. Мутт
наименование организации (работодателя)

наименование должности

С.М. Волжанова Н.В.
подпись И.О Ф

«03» сентября 2017 г.

МП

Форма обучения очная

Курс 2

Семестр 4

Рабочая программа производственной практики разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. N 19.02.10. по специальности Технология продуктов общественного питания
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"(Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва)

РАССМОТРЕНО

на заседании МО по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 1 от «01» сентября 2014г.

Руководитель МО И.В. Рыбакова /И.В. Рыбакова/

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС И.В. Рыбакова /И.В. Рыбакова/

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»)

Составители:

1 Фед / преподаватель специальных дисциплин БУ «Когалымский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 291

Рабочая программа производственной практики разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей по данной специальности, для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по организационно-технологическому процессу приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса, она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и образовательной организацией.

Практика имеет **целью** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии).

Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации. Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, который несет ответственность за выполнение программы практики.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа инженерно-технических работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня учащегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 36 часов в неделю при возрасте 16-18 лет, и до 40 часов в неделю при возрасте старше 18 лет.

Во время прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, аттестационный лист, где дается оценка уровня профессиональных качеств.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический опыт:

ПК 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

уметь:

- У₁ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- У₂ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У₃ проводить расчеты по формулам;
- У₄ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- У₅ выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У₆ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- З₁ ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- З₂ правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- З₃ виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- З₄ основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- З₅ требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- З₆ требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- З₇ способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- З₈ основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- З₉ методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- З₁₀ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- З₁₁ технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- З₁₂ варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- З₁₃ способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- З₁₄ актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- З₁₅ правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- З₁₆ требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

иметь практический опыт:

- О₁ разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- О₂ расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- О₃ организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- О₄ подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- О₅ контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

Для определения содержательных элементов профессионального модуля составлена матрица логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля (Приложение 1).

Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания /рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные.
- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря.
- образовательные учреждения /школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы.
- фабрики - заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, магазины кулинарии.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства
- посуда и инвентарь
- процессы и операции приготовления продукции питания

.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики за 2 курс

всего – 72 часа, в том числе:

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

№ п/п	Содержание задания	Объем в часах
1	Разработке ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы; расчету массы мяса, домашней птицы, рыбы;	12
2	Органолептической оценке качества мяса, домашней птицы, рыбы;	12
3	Приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из говядины	12
4	Приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из свинины;	12
5	Приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд из баранины;	12
6	Приготовлению полуфабрикатов из рыбы, приготовлению полуфабрикатов из птицы	12
	Итого:	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практической требует наличия оборудования в профильной организации где проходит практическую подготовку (производственная практика) обучающийся.

Оборудование кондитерского цеха и рабочих мест:

электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, тестораскаточная машина, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря, инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, выемки для печенья и пряников, кондитерские гребенки, разносы, доски разделочные, подставки для тортов, мерные кружки, мешки кондитерские, насадки кондитерские.

Оборудование цеха:

комплект рабочих инструментов, измерительный и разметочный инструментарий, станки и т.п.

Программа практической подготовки (производственной практики) реализуется на предприятиях кондитерского производства, в том числе на предприятиях общественного питания:

- столовые, кафе, рестораны малой, средней и большой мощности;
- закусочные, кафетерии;
 - пищеблоки в детских учебных и здравоохранительных учреждениях

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. -226 с. - Текст: непосредственный.
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- М.:Кнорус, 2018. – 340 с. - Текст: непосредственный.
3. Шатун, Л.Г. Повар: учебник / Л.Г. Шатун. – Ростов н/Дону, 2016. – 256 с. - Текст: непосредственный.
4. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник / Е.И. Соколова. – М.:Академия, 2018. – 260 с. - Текст: непосредственный.

4.3 Общие требования к организации и проведению: производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от организации – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» и учебных дисциплин «Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Технология приготовления блюд», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций торгового направления.

4.4. Характеристика рабочих мест

№	Наименование цехов	оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.	Овощной цех	овощемоечная машина, машина для очистки овощей, ванна, производственные столы, машина для нарезки овощей	ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», «ОВ», «Зелень», Коренчатый, желобковые ножи, карбовочный нож, лоток
2.	Мясной цех	универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), электромясорубка, весы, производственные столы, разрубочный стул, холодильная камера.	Ножи обвалочные, поварские, доски разделочные с маркировкой «МВ», «МС», противни, лотки, ящик для специй
3.	Рыбный цех	Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, электромясорубка, весы, производственные столы, холодильный шкаф,	Ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбчистки, противни, лотки
4.	Горячий цех (суповое и соусное отделение)	Эл.печь, пищеварочные котлы, жарочный шкаф, эл.сковорода, пароконвектомат, эл.фритюрница, мармит, пароварочный аппарат, микроволновая печь, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи, протирачная машина, мармит, блендер.	Наплитная посуда, рыбный котел, сковороды, сотейники, кастрюли, половники, шумовки, кокошницы, порционные сковороды, казаны, формы для запекания, посуда для подачи горячих блюд.

5.	Холодный цех	Холодильные шкафы, холодильные витрины, морозильник, универсальный привод или слайсер, хлеборезка, фризер, столы производственные, кондиционер, водонагреватель	Ножи ОВ,МВ, РВ разделочные доски ОВ,МВ, РВ, контейнеры, передвижные стеллажи, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, дуршлаги, кастрюли, шумовки, терки, котлы наплитные, тележки, тарелки, формы для заливных блюд, стеллажи навесные
6.	Кондитерский цех	Машины: взбивальная, тестомесильная, миксеры, машина для просеивания муки, привод универсальный, электроплиты, пекарские шкафы, холодильное оборудование, производственные столы, передвижные стеллажи, ванны, термостатная камера для дрожжевого теста	. Кондитерские мешки с комплектом наконечников, венчики, скалки, ножи, терки, резцы для теста, лейки для сиропа, кисточки для смазки изделий, формы для тортов разных конфигураций, шаблоны, сита, грохоты, сетчатые корзины для мытья яиц, стеллажи навесные.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

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

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт (программы или ОПОП)

- выбора производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для подготовки сырья и полуфабрикатов, приготовления и оформления блюд и изделий;
- приготовления простых блюд и изделий средней степени сложности
- органолептической оценки качества сырья, блюд изделий;
- организации рабочего места при работе в разных цехах;
- работа со сборником рецептов;
- соблюдения правил охраны труда и техники безопасности при работе в разных цехах.

- *Текущий контроль в форме:*
- наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения работы;
- защиты практической работы;
- оценка на практическом занятии
- оценка выполнения практического задания

Практический квалификационный экзамен:

по окончанию учебной и производственной практики по модулю

- приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов;
- приготовления блюд из рыбы;
- приготовления блюд из мяса и домашней птицы
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков ;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

5.1. Аттестация производственной практики

Аттестация производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенного практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Приказ Минобрнауки России

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день учебной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист ;
- производственная характеристика;

Дополнительные материалы:

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за учебную практику учитываются:

- результаты овладения студентами общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие , руководители учебной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера п/обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о закреплении наставников на производстве;
- аттестационный лист;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;
- Материалы и протокол экзамена (квалификационного).

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к рабочей программе на учебный год _____

Дополнения и изменения на _____ учебный год по дисциплине

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочую программу обсуждены на заседании МС

« _____ » _____ 20 ____ г. (Протокол № _____).

Председатель МС _____ / _____ /