

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно–технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе среднего общего образования

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией  
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО

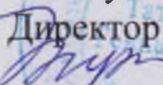
Зам.директора:  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег.№ 384 от 22.04.2014г. и Положением о практике обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр.№ 395 от 23.10.13г.

**СОГЛАСОВАНО**

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна

Директор

 Т.Г. Жукова

«01» февраля 2019г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» мастер профессионального обучения О.А. Янышева

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

председатель ПЦК  
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

мастер п/о  
(занимаемая должность)

К.О. Пшенников  
(инициалы, фамилия)

ИП Жукова Т.Г.  
(место работы)

директор  
(занимаемая должность)

Т.Г. Жукова  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## 1.1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения квалификации: **техник-технолог** и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии **16675 Повар**. Опыт работы не требуется.

**1.2 Цели и задачи производственной практики:** производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессионального модуля и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства, реализуется в рамках модуля ОПОП СПО по виду профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, предусмотренных ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания, техник-технолог**

## 1.3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	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
--	---

**1.4. Формы контроля освоения программы производственной практики – дифференцированный зачет**

**1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего: **108** часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики по профилю специальности является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания:**

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
ОК 2	Планирование и организация технологического процесса приготовления горячей продукции. Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.
ОК 3	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Установочная конференция	<p><b>Содержание:</b> Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с базой практики.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики</p>	6
Тема 2. Подготовка мяса для приготовления сложной кулинарной продукции	<p><b>Содержание:</b> Подготовка мяса для приготовления сложных блюд. Последовательность и правила обработки.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Обработка и подготовка отдельных частей мяса говядины, телятины, баранины, свинины, используемых для приготовления сложных блюд: размораживание, удаление костей, снятие мякоти с костей, маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание.</p> <p>2. Подготовка мяса тушек ягнят.</p> <p>3. Подготовка мяса тушек молочных поросят. Размораживание тушек молочных поросят и поросячьей головы; обработка молочного поросенка для фарширования целиком; вынимание костей и снятие мякоти с тушек молочных поросят; обработка поросячьей головы для приготовления целиком.</p> <p>4. Обработка мяса говядины и телятины для сложных блюд.</p> <p>5. Последовательность и правила обработки мяса баранины и свинины для сложных блюд.</p> <p>6. Приготовление кнельной массы из мяса: баранины, говядины, телятины, свинины.</p>	36

Тема 3. Подготовка домашней птицы, утиной/гусиной печени для приготовления сложной кулинарной продукции Подготовка дичи для приготовления сложной кулинарной продукции	<b>Содержание:</b> Подготовка домашней птицы, утиной/гусиной печени для приготовления сложной кулинарной продукции Подготовка дичи для приготовления сложной кулинарной продукции	<b>24</b>
	<b>Виды работ:</b>	
	1. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд.	
	2. Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд.	
	3. Приготовление кнельной массы из домашней птицы.	
4. Подготовка дичи для приготовления сложных блюд.		
Тема 4. Подготовка рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции	<b>Содержание:</b> Подготовка рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции	<b>18</b>
	<b>Виды работ:</b>	
	1. Обработка рыбы с костным скелетом (удаление чешуи, потрошение, промывание, разделка, приготовление полуфабрикатов). Разделка рыбы, используемой непластованной.	
	2. Пластование. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями; на филе с кожей без реберных костей; разделка рыбы для фарширования.	
Тема 5. Обработка и подготовка экзотических видов рыб	<b>Содержание:</b> Обработка и подготовка экзотических видов рыб	<b>12</b>
	<b>Виды работ:</b>	
Тема 6. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	1. Обработка и подготовка экзотических видов рыб для приготовления сложных блюд.	<b>6</b>
	<b>Содержание:</b> Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	
	<b>Виды работ:</b>	<b>6</b>
	1. Обработка моллюсков и ракообразных для приготовления сложных блюд.	
	Дифференцированный зачет	<b>6</b>



## **4. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано после освоения учебной практики по ПМ 01. **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Организацию и руководство производственной практики осуществляют руководители практики от образовательного учреждения (мастера производственного обучения) и от организации – базы практики.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий общественного питания.

### **4.1. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу.

9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.
11. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
14. СанПиН 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2014.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2014.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа, 2014.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2013.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2015.
10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2015.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

- 13.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 14.Потапова И.И., Корнеева Н.В.Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 15.Потапова И.И., Корнеева Н.В.Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
- 16.Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2014.
- 17.Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 18.Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2014.
- 19.Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия».2014.
- 20.Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. –М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 21.Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 22.Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2014.
- 23.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2015.
- 24.Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая школа, 2014.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Питание и общество,
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастронома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства образования РФ
2. <http://www.nggtk.ru>
3. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
4. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru)
5. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
6. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
7. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
8. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
9. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
10. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

## 4.2. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проходит на предприятиях общественного питания города и области.

Для проведения производственной практики в ГАПОУ «НГТК» разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- индивидуальные задания для студентов - практикантов.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению заданий по темам программы.

При прохождении производственной практики студенты обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета по итогам практики и выполненного портфолио

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Практическое задание Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Практическое задание Сравнение с эталоном Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Практическое задание Сравнение с эталоном Экспертная оценка

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии	Формализованное наблюдение
ОК 2. Планирование и организация технологического процесса приготовления горячей продукции. Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.	Формализованное наблюдение Практическое задание Экспертная оценка
ОК 3. Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.	Формализованное наблюдение Практическое задание Экспертная оценка
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Практическое задание Экспертная оценка

профессионального и личного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Практическое задание Презентация
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Формализованное наблюдение
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания	Формализованное наблюдение
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Практическое задание Экспертная оценка
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Формализованное наблюдение