

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901  
"Кондитер"**

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

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией  
Председатель ПЦК: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО

1 Зам.директора по МКИИР:  
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 2017 г.

**Разработчики:**

ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения Е.В. Иванова

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

М.П. Елисеева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

А.А. Козубенко

(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 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики в соответствии с ФГОС СПО является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа производственной практики направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар», «Кондитер».

**1.2. Цель производственной практики:** формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства по виду профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**.

## 1.3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
<b>Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"</b>	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. ПК 7.2 Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. ПК 7.3 Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. ПК 7.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места. ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. ПК 7.6 Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. ПК 7.7 Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.

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

**1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики: 72 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.4	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ПК 7.5	Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 7.6	Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 7.7	Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.
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.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Установочная конференция	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Ознакомление с квалификационными характеристиками по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер».</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. Знакомство с предприятием – базой практики	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Ознакомление с материально-технической базой предприятия, правилами внутреннего распорядка.</p> <p>Анализ оборудования рабочих мест повара, кондитера.</p> <p>Знакомство с основными функциональными и должностными обязанностями.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Составление паспорта организации – базы практики.</p> <p>2. Составление отчёта по вопросу «Соблюдение охраны труда на рабочем месте в организации».</p> <p>3. Выполнение анализа организации рабочего места студента-практиканта.</p>	6
Тема 3. Приготовление и оформление основных	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Первичная обработка традиционных видов овощей и грибов.</p>	6



<p>простых блюд и гарниров</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов из овощей.          Приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей.          Приготовление каш и гарниров из круп.          Приготовление простых блюд из бобовых, кукурузы.          Приготовление блюд из яиц.          Приготовление блюд из творога.          Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>	
	<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение первичной обработки традиционных видов овощей и грибов.</li> <li>2. Приготовление полуфабрикатов из овощей.</li> <li>3. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</li> <li>4. Приготовление, оформление и подача основных блюд из грибов</li> <li>5. Приготовление, оформление и подача каш и гарниров из круп.</li> <li>6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из бобовых, кукурузы.</li> <li>7. Приготовление, оформление и подача блюд из яиц.</li> <li>8. Приготовление, оформление и подача блюд из творога.</li> <li>9. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</li> </ol>	
<p>Тема 4. Приготовление и оформление простых супов и соусов</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Приготовление бульонов и отваров.          Приготовление заправочных супов.          Приготовление супов картофельных с крупой, бобовыми и макаронными изделиями.          Приготовление молочных супов.          Приготовление холодных супов.          Приготовление простых горячих соусов.</p> <p><b>Виды работ:</b></p>	<p><b>12</b></p>

	<p>1 Приготовление, оформление и подача бульонов и отваров.</p> <p>2. Приготовление, оформление и подача заправочных супов.</p> <p>3 Приготовление, оформление и подача супов картофельных с крупой, бобовыми и макаронными изделиями.</p> <p>4. Приготовление, оформление и подача молочных супов.</p> <p>5 Приготовление, оформление и подача холодных супов.</p> <p>6. Приготовление, оформление и подача простых соусов.</p>	
Тема 5. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>
	<p>Обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p>	
	<b>Виды работ:</b>	
Тема 6. Приготовление и оформление простых блюд из мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы	<p>1. Выполнение первичной обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>3. Приготовление, оформление и подача простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p>	<b>6</b>
	<b>Содержание:</b>	
	<p>Обработка, разделка мяса говядины, свинины, баранины.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.</p> <p>Приготовление простых блюд из мяса.</p> <p>Обработка субпродуктов.</p> <p>Приготовление простых блюд из субпродуктов.</p> <p>Обработка домашней птицы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Приготовление простых блюд из домашней птицы.</p>	
	<b>Виды работ:</b>	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение первичной обработки, разделки мяса говядины, свинины, баранины.</li> <li>2. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.</li> <li>3. Приготовление, оформление и подача простых блюд из мяса.</li> <li>4. Выполнение первичной обработки субпродуктов.</li> <li>5. Приготовление простых блюд из субпродуктов.</li> <li>6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из субпродуктов.</li> <li>7. Произвести первичную обработку домашней птицы.</li> <li>8. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</li> <li>9. Приготовление, оформление и подача простых блюд из домашней птицы.</li> </ol>	
Тема 7. Приготовление простых холодных блюд	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Приготовление простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями. Приготовление соусов и заправок для холодных блюд и закусок.</p> <p>Приготовление основных салатов.</p> <p>Приготовление основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц.</p> <p>Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление, оформление и подача простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями.</li> <li>2. Приготовление, оформление и подача соусов и заправок для холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Приготовление, оформление и подача основных салатов.</li> <li>4. Приготовление, оформление и подача основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц.</li> <li>5. Приготовление, оформление и подача основных холодных рыбных и мясных блюд.</li> </ol>	<b>6</b>
Тема 8. Приготовление	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>

<p>простых холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков</p>	<p>Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.          Приготовление простых холодных сладких блюд.          Приготовление простых горячих сладких блюд.          Приготовление основных холодных напитков.          Приготовление основных горячих напитков.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>2. Приготовление, оформление и подача простых холодных сладких блюд: плодов и ягод свежих, компотов, киселей, желе, кремов, взбитых сливок.</li> <li>3. Приготовление, оформление и подача простых горячих сладких блюд: пудингов, гренок, яблок запеченных.</li> <li>4. Приготовление, оформление и подача основных холодных напитков: соков, морсов.</li> <li>5. Приготовление, оформление и подача основных горячих напитков: чая, кофе, какао.</li> </ol>	
<p>Тема 9. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Подготовка ингредиентов для замешивания теста.          Приготовление теста (дрожжевое и пресное слоеное) для простых хлебобулочных изделий и хлеба.          Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение подготовки ингредиентов для замешивания теста.</li> <li>2. Приготовление (замешивание) теста.</li> <li>3. Разделка, расстойка, формовка, выпечка и подача простых хлебобулочных изделий и хлеба.</li> </ol>	<b>6</b>
<p>Тема 10. Приготовление</p>	<p><b>Содержание:</b></p>	<b>6</b>

основных мучных блюд и кондитерских изделий	Приготовление основных мучных блюд. Приготовления фаршей и начинок для мучных изделий. Приготовление основных кондитерских изделий.	
	<b>Виды работ:</b>	
	1. Приготовление, оформление и подача основных мучных блюд с фаршем и без. 2. Приготовление, оформление и подача основных кондитерских изделий.	
Тема 11. Приготовление блюд народов Поволжья	<b>Содержание:</b> Приготовление блюд холодных блюд и закусок. Приготовление супов. Приготовление вторых блюд. Приготовление мучных кондитерских изделий и напитков	<b>6</b>
	<b>Виды работ:</b> 1. Приготовление, оформление, подача, органолептическая оценка качества блюд холодных блюд и закусок. 2. Приготовление, оформление, подача, органолептическая оценка качества супов. 3. Приготовление, оформление, подача, органолептическая оценка качества вторых блюд. 4. Приготовление, оформление, подача, органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий и напитков.	
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>6</b>
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>



#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано после освоения учебной практики по ПМ.07 **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**. 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», 2012.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2012.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа, 2013.
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, 2012.
10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2012.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.



- 12.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 13.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 14.Потапова И.И., Корнеева Н.В.Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 15.Потапова И.И., Корнеева Н.В.Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
- 16.Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2012.
- 17.Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
- 18.Герентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2012
- 19.Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия».2011.
- 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, 2012.
- 23.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2013.
- 24.Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая школа, 2013.

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 ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения и выполнения обучающимися заданий по практике.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 7.1. Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 7.2. Готовить простые супы.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 7.5. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие напитки.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 7.8. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий
ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.