

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
« 28 » 05 2021 г.



«Согласовано»

Зам. директора по УПР  
Ю.А. Юшкова  
« 28 » 05 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар"**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
протокол № 10 от « 28 » 05 2021 г  
Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В Зайцева

2021 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 года № 1565, Профессионального стандарта Повар (регистрационный № 557 (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г.№ 610н);

43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Сомсикова А.В. –мастер производственного обучения ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 5 от 28.05. 2021 г.

© Сомсикова А.В. - мастер производственного обучения ГБПОУ  
КМТТ

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (на базе основного общего образования) в части освоения основного вида деятельности (ВД) ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар" 16675

## **2. Цели и задачи практики**

Производственная практика направлена на совершенствование практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного предприятия общественного питания.

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки среднего профессионального образования, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика проводится концентрированно в процессе освоения междисциплинарного курса обучения в 4 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии "Повар" Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессионального модуля.

### **Задачи:**

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Программа производственной практики разрабатывается учебным заведением. Одной из составляющей программы практики является разработка форм и методов контроля для оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций (оценочные материалы); к работе над этим разделом должны привлекаться специалисты предприятий, в которых проводится производственная практика. При разработке содержания каждого раздела практики следует выделить необходимые практический опыт, умения и знания в соответствии с ФГОС СПО, а также виды работ, необходимые для овладения конкретным видом профессиональной деятельности.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет. К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, предоставившие:

1. аттестационный лист по практике с положительной оценкой руководителя от предприятия;
2. дневник и отчет о практике в соответствии с заданием на производственную практику.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения производственной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

### а) общих компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### б) профессиональных компетенций:

7.1 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.

7.3 Готовить и оформлять супы и соусы.

7.4 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

7.5 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.

7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

Для успешного прохождения производственной практики студент по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен:

### иметь практический опыт:

1. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
2. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
3. приготовления и оформления супов и соусов;
4. приготовления и оформления простых блюд из рыбы;
5. приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы;
6. приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

7. приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

**уметь:**

1. проверять органолептическим способом качества используемого для приготовления блюд и гарниров сырья;
2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров;
3. обрабатывать различными методами сырье;
4. нарезать, формовать предназначенные для приготовления продукты;
5. охлаждать, замораживать нарезанные полуфабрикаты;
6. готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, из рыбы, мяса, домашней птицы;
7. готовить и оформлять супы, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки;

**знать:**

1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
2. характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и гарниров;
3. технику обработки сырья;
4. способы минимизации отходов при нарезке и обработке продуктов;
5. температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;
6. правила проведения бракеража;
7. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
8. правила хранения готовой продукции и полуфабрикатов;
9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров; правила их безопасного использования.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Производственная практика по ПМ 07	72	Концентрировано	Дифференцированный зачет

№ п/п	Виды работ учебной практики	Количество часов
1.	Организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды в соответствии с требованиями техники безопасности и СанПиНа 1.2.3.-3.2.1	6
2.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд и гарниров из овощей и грибов	6
3.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	6
4.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд из яиц и творога	6
5.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству супов, соусов	6
6.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из рыбы	6
7.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж блюд из морепродуктов	6
8.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из мяса	6
9.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из домашней птицы	6
10.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных блюд и закусок	6
11.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству сладких блюд и напитков	6
Экзамен		12
Итого		72

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4. Условия организации производственной практики

#### 4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Базы практики – предприятия общественного питания, оснащенные необходимым оборудованием, а также располагающие достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения, контроля и общего руководства практикой. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания (ПОП) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и профильными организациями, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности

Материально-техническое обеспечение производственной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и написанию отчета.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу производственной практики по специальностям образовательного учреждения;
- осуществляет планирование всех видов и этапов производственной практики с учетом требований работодателей;
- заключает договоры с организациями на проведение производственной практики;
- контролирует процесс выполнения программы производственной практики на местах их проведения.

#### **Общие требования к подбору баз производственных практик:**

- наличие отделов и производственных цехов: холодный цех, цех по обработке яиц, заготовочный цех, горячий цех;
- оснащенность предприятия современным оборудованием, инструментом, инвентарём, наличие прогрессивных технологий производства по приготовлению блюд;
- близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

При выборе рабочего места студентам необходимо руководствоваться, прежде всего, моделью его специальности, а также исходить из того, что на рабочем месте будущий специалист должен получить определенные практические навыки выполнения конкретной работы.

#### **Комплект планирующих документов руководителя практики от образовательного учреждения входят:**

- 3.1. Распоряжение по учебной части по направлению на производственную практику.
- 3.2. Программа практики.
- 3.3. Аттестационный лист
- 3.4. Отчет по практике
- 3.5. Дневник учебно-производственных работ.
- 3.6. График посещения студентов на рабочих местах.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>7.1 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из овощей и грибов;</li> <li>- точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд</li> </ul>	<p><i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных</li> </ul>	<p><i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i></p>

	<p>изделий, яиц, творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;</li> <li>- точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд</li> </ul>	
7.3 Готовить и оформлять супы и соусы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении супов и соусов;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления супов и соусов;</li> <li>- правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению супов и соусов;</li> <li>- точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд</li> </ul>	<p><i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i></p>
7.4 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении блюд из рыбы;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из рыбы;</li> </ul>	<p><i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд</li> </ul>	
7.5 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд мяса и домашней птицы;</li> <li>- правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд</li> </ul>	<p><i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i></p>
7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок;</li> <li>- точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд</li> </ul>	<p><i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i></p>

<p>7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сладких блюд и напитков;</li> <li>- точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд</li> </ul>	<p><i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы,</li> <li>- курсовой работы</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>

		<p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

<p>гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

