

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

**ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

По специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

По профессиональному модулю **ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»**

**Количество часов 180**

**Селенгинск  
2019**

Рассмотрена на заседании  
предметно-методической  
комиссии № 1  
« 31 » 08 2019г.

Председатель ПМК  
Вторушина /Е. В. Вторушина/

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР  
О.Н. Мордовская

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ  
Т.В. Орлова  
« 31 » 08 2019г

**Автор:**

1. Панченко Ольга Гавриловна – преподаватель специальных дисциплин,  
высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	7
3. Структура и содержание программы производственной практики..	10
4. Требования к условиям проведения производственной практики...	14
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	16

## **1.Паспорт программы производственной практики**

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии "повар" разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессионального стандарта профессии "Повар", является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации техник по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **ВПД**

### **7. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара**

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места;

ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

#### **1.1. Цели и задачи производственной практики**

**Цель производственной практики:** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

В ходе прохождения производственной практики студент должен иметь **практический опыт:**

ПО 7.1.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

ПО 7.1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

7.2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

7.2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

7.2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

7.2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

7.2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

7.2.6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

7.2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

- 7.2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
- 7.2.9. Приготовление блюд из яиц по заданию повара
- 7.2.10. Приготовление блюд из творога по заданию повара
- 7.2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
- 7.2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
- 7.2.13. Приготовление горячих напитков по заданию повара
- 7.2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- 7.2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- 7.2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- 7.2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- 7.2.18. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- 7.2.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- 7.2.20. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- 7.2.21. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- 7.2.22. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
- У 7.1.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 7.1 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- У 7.1 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 7.2.1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- У 7.2.2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 7.2.3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У 7.2.4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 7.2.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У 7.2.6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- У 7.2.7. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У 7.2.8. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

- 3 7.1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 3 7.1.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 7.1.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 7.1.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- 3 7.1.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- 3 7.2.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 3 7.2.2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 7.2.3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- 3 7.2.4. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 7.2.5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- 3 7.2.6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 7.2.7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- 3 7.2.8. Правила и технологии расчетов с потребителями
- 3 7.2.9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

## **1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 180 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения учебной практики

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ПК 7.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ПО 7.1.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	У 7.1.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	У 7.1 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	З 7.1.1. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	У 7.1 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.1.1. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПО 7.1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения		З 7.1.1. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними З 7.1.1. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
7.2	7.2.1. Подготовка по заданию	У 7.2.1. Готовить	З 7.2.1. Нормативные

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	7.2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	У 7.2.2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.2.2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	7.2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	У 7.2.3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 7.2.3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	7.2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	У 7.2.4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	З 7.2.4. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	7.2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара	У 7.2.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	З 7.2.5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	7.2.6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара	У 7.2.6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его	З 7.2.6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	7.2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	У 7.2.7. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	З 7.2.7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	7.2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	У 7.2.8. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные	З 7.2.8. Правила и технологии расчетов с потребителями

		изделия на вынос	
	7.2.9. Приготовление блюд из яиц по заданию повара		3 7.2.9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	7.2.10. Приготовление блюд из творога по заданию повара		
	7.2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара		
	7.2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара		
	7.2.13. Приготовление горячих напитков по заданию повара		
	7.2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара		
	7.2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара		
	7.2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара		
	7.2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара		
	7.2.18. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара		
	7.2.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара		
	7.2.20. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации		
	7.2.21. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара		
	7.2.22. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара		

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

<b>№ п/п</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Количество часов</b>
Раздел 1	Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.	12
Раздел 2	Обработка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	18
Раздел 3	Приготовление основных супов и соусов	30
Раздел 4	Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.	36
Раздел 5	Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы	48
Раздел 6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	24
Раздел 7	Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	12
	<b>Всего:</b>	<b>180</b>

**3.2. Тематический план и содержание производственной практики по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<i>Виды работ</i>		
	1 Ознакомление с ТБ, санитарией, гигиеной, правила работы в кулинарном цехе. Требования к обслуживающему персоналу Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря, Органолептическая оценка качества овощей. Обработки сырья и приготовление основных п/ф, нарезка овощей простой, сложной формы приготовление и оформление блюд из овощей и грибов, Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи. Оценка качества готовых блюд.	12	ПК7.2; ПК7.1 ОК 3,
<b>Раздел 2</b>	<b>Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<i>Виды работ</i>		
	1 Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки, Приготовление и оформление блюд из яиц и творога, отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки Приготовления блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки	<b>18</b>	ПК7.1 ОК 5 ПК 7.2.
<b>Раздел 3</b>	<b>Приготовление основных супов и соусов.</b>	<b>30</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<i>Виды работ</i>		
	1 Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов, их безопасное использование. Приготовление и варианты оформления и подачи супов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	16	ПК 7.1. ОК5; ПК 7.2.
<b>Тема 3.2</b>	2 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов красных белых основных соусов их безопасное использование. подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи соусов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража.	14	ПК 7.2. ОК2 ПК 7.1.
<b>Раздел 4</b>	<b>Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы</b>	<b>36</b>	

	<i>Содержание учебного материала</i>			
	<i>Виды работ</i>			
Тема 4.1	1	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Проверка качества и обработка рыбного сырья; приготовление п/ф из рыбы. <b>Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы, варианты оформления и подачи.</b> Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	16	ПК 7.2. ОК3 ПК 7.1.
Тема 4.2	2	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Проверка качества и обработка рыбного сырья; приготовление п/ф из рыбы. <b>Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, варианты оформления и подачи.</b> Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	20	ПК 7.1. ОК4; ПК 7.2.
Раздел 5	<b>Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		<b>48</b>	
	<i>Виды работ</i>			
Тема 5.1	2	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, их безопасное использование. Проверка качества мяса; обработка и подготовка сырья; приготовление п/ф из мяса. <b>Приготовление блюд из жареного мяса,</b> варианты оформления и подачи блюд. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража,	12	ПК 7.1. ОК3; ПК 7.2.
Тема 5.2	3	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, их безопасное использование. Проверка качества мяса; обработка и подготовка сырья; приготовление п/ф. <b>Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы</b> , варианты оформления и подачи блюд. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража.	18	ПК 7.1. ОК5; ПК 7.2.
Тема 5.3	4	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из птицы, их безопасное использование. Проверка качества птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление п/ф. <b>Приготовление блюд из птицы,</b> варианты оформления и подачи блюд. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража.	18	ПК 7.1. ОК6; ПК 7.2.
Раздел 6	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		<b>24</b>	
	<i>Виды работ</i>			
Тема 6.1	1	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок, их безопасное использование. Проверка качества гастрономических продуктов; и <b>приготовления Бутербродов</b> их подготовка Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	<b>12</b>	ПК 7.1. ОК2; ПК 7.2.

<b>Тема 6.2</b>	2	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья их безопасное использование. Проверка качества гастрономических продуктов; их подготовка <b>Приготовление и варианты оформления и подачи салатов и винегретов.</b> Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	<b>12</b>	ПК 7.1. ОК5; ПК 7.2.
<b>Раздел 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 7.1</b>	<b>Виды работ</b>			
	1	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	12	ПК 7.1.; ПК 7.2. ОК 1.-9.
<b>Итоговая аттестация</b>	Дифференцированный зачет			
		<b>всего</b>	<b>180</b>	

## **4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика проводится Кабанского района и Республики Бурятия – ресторан «Даурия», кафе «Жасмин», ОАО «Лакомка», кафе «Трио», закусочная «Ямская», «Визит», рабочие столовые при ОАО «СЦКК», гостевые дома на берегу Байкала с которыми у техникума оформлены договорные отношения.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования

Оснащение:

1. Оборудование электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница.
2. Инструменты и приспособления:  
- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор

### **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. А.Т. Васюкова Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции: учебник Москва РУСАИНС, 2017-224с. - ISBN 978-5-4365-1564-9. <https://www.book.ru/book/922543>

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2014
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “ДеЛи плюс” Москва 2016г
3. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 9. . Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
  1. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения»
  2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
  3. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
  4. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
  5. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
  6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых 19 продуктов и продовольственного сырья.
  7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

8. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции. /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 320 с.
10. Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет-ресурсы:

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>  
Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

### **4.3. Организация производственной практики**

Производственная практика проходит на предприятиях (организациях) на основе на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Договор на производственную практику может быть заключен как на группу обучающихся (в случае прохождения производственной практики на базовых предприятиях), так и на отдельного обучающегося (индивидуальный договор между предприятием и техникумом). На предприятии (организации) за обучающимся закрепляется наставник.

Каждый обучающийся получает задание на производственную практику (Приложение 1), в котором указаны виды работ и требования к отчету по производственной практике.

На основании задания обучающийся заполняет дневник прохождения производственной практики (Приложение 2) и составляет отчет о прохождении производственной практики.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет в учебную часть отчет о прохождении производственной практики в пластиковой папке А4 в следующем порядке:

1. Титульный лист (Приложение 3)
2. Договор о прохождении производственной практики (если практика была пройдена по индивидуальному договору)
3. Задание на производственную практику
4. Аттестационный лист
5. Содержание отчета

Руководитель практики оказывает методическую и консультационную помощь студентам при выполнении ими программы практики.

Контроль прохождения студентами производственной практики осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом.

Учет посещаемости студентами производственной практики и выполнение ими индивидуального задания отражается в Журнале учета обучения по производственной практике руководителем практики и в дневнике прохождения производственной практики по профессиональному модулю, который подписывается наставником по практике от организации ежедневно.

Студенты, не освоившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время под руководством руководителя практики от техникума.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена (квалификационного) по ПМ.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности**

На всех этапах производственной практики обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

На период производственной практики студенты могут быть зачислены приказом по организации на штатные рабочие должности с заключением срочных трудовых договоров. С момента зачисления студентов на рабочие места на них распространяется выполнение требований стандартов, инструкций, правил и норм по охране труда, правил внутреннего распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии (организации) по соответствующей профессии и уровню квалификации рабочих. Студенты, зачисленные, на рабочие места, подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми рабочими и служащими.

### **5.2. Контроль и оценка результатов учебной практики**

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой отчета является:

- договор с организацией;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- отчет по практике;
- аттестационный лист на студента;
- дополнительные документы, подтверждающие прохождение производственной практики на предприятии (организации).

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. Обучающийся, проходящий производственную практику, вникает в деятельность предприятия, исследуя нюансы будущей специальности. В дневник ежедневно заносятся все выполненные задания и краткий отчет о практическом использовании своих знаний. Записи в дневнике составляются четко, лаконично и грамотно.

По результатам практики обучающимся составляется отчет. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Оформление отчета осуществляется в последний день практики, после чего он вместе с дневником и аттестационным листом сдается руководителю практики от техникума. Обучающийся после прохождения практики по графику защищает отчет по практике.

По результатам защиты отчета выставляется дифференцированный зачет по практике.

## 6. ПРИЛОЖЕНИЕ

### 6.1. АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_  
на 2 курсе по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции  
общественного питания» успешно прошел (ла) производственную практику по  
профессиональному модулю ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

в объеме 180 часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес \_\_\_\_\_

#### Виды и качество выполнения работ

Вид работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, часов	Качество выполнения работ в соответствии с особенностями и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (зачет/незачет) *
<b>Всего:</b>	<b>180</b>	

Процент результативности (количество зачетов), %	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
от 30 до 100	зачет
от 0 до 29	незачет

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
практики

Подпись руководителя

\_\_\_\_\_/ФИО /

Подпись зам. директора по учебной работе ГАПОУ РБ «Политехнический  
техникум»  
\_\_\_\_\_/ФИО /