

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новомичуринский многоотраслевой техникум»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «НМТ»

 О.А.Немых

«31» августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих: повар.**

Специальность: 43.02.05 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от 31.08.2020г.

Председатель ЦМК  Бабкина Г.В.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, укрупненной группы **43.00.00 Сервис и туризм**

Организация-разработчик: *Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новомичуринский многоотраслевой техникум»*

Разработчик:

Артёмова Н.С. преподаватель первой квалификационной категории ОГБПОУ «НМТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
1.1. Область применения программы производственной практики 1.2. Цели и задачи практики 1.3. Организация практики 1.4. Количество часов на освоение программы практики
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар».
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля 3.2 Содержание производственной практики
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4.1. Материально-техническое обеспечение

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью профессионального модуля «ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» укрупненной группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен освоить:

Вид профессиональной деятельности:

Выполнение работ по профессии рабочих повар, кондитер

иметь практический опыт:

- приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

уметь:

- выполнять приготовление и подготовку к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

знать:

- технологии приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и

презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

При прохождении практики обучающийся(аяся) должен(а) освоить соответствующие компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии рабочих повар, кондитер
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК.7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК.7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК.7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК.7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Организация практики

Для организации производственной практики (практики по профилю специальности) разработана следующая документация:

- положение о практической подготовке;
- рабочая программа практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о допуске студентов к прохождению практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

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

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (практики по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 108 часов. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

«ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар».

Таблица 1.

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные и практические занятия,	курсовая проект (работа), час							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1-7.5 ОК 01- ОК 04; ОК 07; ОК 09- ОК11.	МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар».	160	160	68	-	-	-	0
ПК 7.1-7.5	Учебная и производственная практика	180	-			72	108	
	Консультации	4	-					
	Экзамен по модулю	12	-					
	Всего:	356	160	68	-	72	108	0

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план практики профессионального модуля

Таблица 2.

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Участие в процессе приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	18
2	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24
3	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24
4	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	18
5	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	24
	Всего:	108

Промежуточная аттестация по практике – дифференцированный зачет, **Форма контроля и оценки** – дневник-отчёт по практике, производственная характеристика, аттестационный лист, контрольный лист прохождения инструктажа по технике безопасности

3.2. Содержание производственной практики

Таблица 3.

№ п/п	Индекс модуля, МДК	Вид работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля	Дата
					ОК	ПК		
1	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Ознакомление с предприятием, изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Вводный инструктаж. Ознакомление с организацией рабочего места повара.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 6	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	
2	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Участие в работах по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	ОК 2. ОК 6. ОК 7.	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	
3	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Участие в работах по подготовке к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 7.	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	
4	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Участие в работах по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации и презентации горячих первых блюд разнообразного ассортимента.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 7.	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	

12	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Участие в работах по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации и презентации холодных десертов разнообразного ассортимента.	6	ОК 1. ОК 3. ОК 5. ОК 10.	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	
13	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Участие в работах по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд		ОК 2. ОК 3. ОК 8. ОК 6.	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	
14	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Участие в работах по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации и презентации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.		ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 7.	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	
15	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Участие в работах по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации и презентации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	6	ОК 1. ОК 3. ОК 5. ОК 10.	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	
16	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Участие в работах по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации и презентации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	ОК 2. ОК 3. ОК 8. ОК 6	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	
17	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Участие в работах по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации и презентации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		ОК 1. ОК 3. ОК 5. ОК 10.	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	

18	МДК 07.01	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Оформление отчета.		ОК 2. ОК 3. ОК 8. ОК 6	ПК 7.1- ПК 7.7	Наблюдение, оценка практической деятельности	
		ВСЕГО:		108				

Подпись руководителя практики _____ ФИО руководителя практики _____

МП

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение:

Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности, которых соответствует виду профессиональной деятельности:

Выполнение работ по профессии рабочих повар, кондитер.

Материально-техническая база предприятий обеспечивает условия проведения всех видов работ производственной практики, предусмотренной в программе профессионального модуля.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. обучающегося _____

Обучающийся на 2 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю «ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар» в объеме 108 часов с «_» _____ 20__ г. по «_» _____ 20__ г. в организации _____

наименование организации, юридический адрес _____

Виды и качество выполнения работ

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполнения работ (%)	Оценка выполнения работ
1	Участие в процессе приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	18		
2	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	24		
3	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	24		
4	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	18		
5	Участие в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	24		
	Всего:	108		

Процент результативности (%)	Качественная оценка выполненных работ	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика _____

«_» _____ 202__ г. Подпись руководителя практики, ответственного лица организации _____

М.П.

(название организации)

(адрес: индекс, город, улица, дом)

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Настоящая характеристика дана _____,
(Ф.И.О. студента)

проходившему практику

в _____
(структурное подразделение организации)

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

За время прохождения практики ознакомился:

Во время прохождения практики, обучающийся, принимал участие в работах согласно тематического плана дневника по практике.

Проявил (а) себя _____

В целом программа производственной практики студента и качество выполняемой им работы можно оценить на _____.

_____ Руководитель практики: _____ / _____ /
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

**КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ
ПРОХОЖДЕНИЯ ИНСТРУКТАЖА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Фамилия, имя, отчество _____
Структурное подразделение _____

1. ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Фамилия, инициалы и должность, проводившего инструктаж _____

Количество часов – 2 часа

Дата проведения инструктажа _____

Подпись лица, проводившего инструктаж _____

Подпись лица, получившего инструктаж _____

2. ОБУЧЕНИЕ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

(ФИО и должность лица, проводившего обучение на рабочем месте, служба, цех, участок)

Обученный работник _____
(фамилия, имя, отчество)

Количество часов – 4 часа

Дата проведения обучения _____

Подпись лица, проводившего инструктаж _____

Подпись лица, получившего инструктаж _____

3. РАЗРЕШЕНИЕ

(фамилия, имя, отчество)

Разрешаю допустить к прохождению производственной практики

Подпись ответственного лица _____