	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР и М

_____ Е.Д. Берлева

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ


по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

Поварское и кондитерское дело

очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 2 из 15 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»


Протокол № _____

от «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК: _____ Г. И. Есина


Эксперт:

_____ (место работы) _____ (занимаемая должность) _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание программы производственной практики	5
3. Условия реализации программ производственной практики	11
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	14

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 15 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ


1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального модуля ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 15 Контрольный экз.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 108 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка на предприятии.	7,2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 6 из 15
Контрольный экз.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление супов сложного ассортимента.	7,2
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Приготовление сложных горячих соусов.	7,2
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из круп и бобовых.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из макаронных изделий.	7,2
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из сыра.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд и кулинарных изделий из муки.	7,2
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	7,2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 7 из 15
Контрольный экз.

ПК. 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление сложных горячих блюд из мяса.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из птицы.	7,2
	Приготовление сложных горячих блюд из дичи и кролика.	7,2
ПК. 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Осуществлять разработку рецептур сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом потребностей различных категорий потребителей.	7,2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа производственной
практики
Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 8 из 15

Контрольный
экз.

2.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108	
Тема 2.1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности.	Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка на предприятии.	7,2	2
Тема 2.2. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению первых блюд.	Приготовление супов сложного ассортимента.	7,2	2
Тема 2.3. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих соусов.	Приготовление сложных горячих соусов.	7,2	2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 9 из 15

Контрольный экз.

Тема 2.4. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных блюд и гарниров из овощей.	Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей.	7,2	2
Тема 2.5. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных блюд из круп и бобовых.	Приготовление сложных горячих блюд из круп и бобовых.	7,2	2
Тема 2.6. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из макаронных изделий.	Приготовление сложных горячих блюд из макаронных изделий.	7,2	2
Тема 2.7. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из яиц и творога.	Приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога.	7,2	2
Тема 2.8. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из сыра.	Приготовление сложных горячих блюд из сыра.	7,2	2
Тема 2.9. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд и кулинарных изделий из муки.	Приготовление сложных горячих блюд и кулинарных изделий из муки.	7,2	2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 10 из 15

Контрольный экз.

Тема 2.10. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы.	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы.	7,2	2
Тема 2.11. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	Приготовление сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.	7,2	2
Тема 2.12. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из мяса.	Приготовление сложных горячих блюд из мяса.	7,2	2
Тема 2.13. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из птицы.	Приготовление сложных горячих блюд из птицы.	7,2	2
Тема 2.14. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению сложных горячих блюд из дичи и кролика.	Приготовление сложных горячих блюд из дичи и кролика.	7,2	2
Тема 2.15. Разработка рецептур для приготовления сложных горячих блюд.	Осуществлять разработку рецептур сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом потребностей различных категорий потребителей.	7,2	2

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 11 из 15 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

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

Руководители практики от учебного заведения:


- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 12 из 15 Контрольный экз.

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

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

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике (Приложение 1) и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.


3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 2). По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 13 из 15 Контрольный экз.

- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.


3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов, М.: ИЦ «Академия», 2020

Дополнительные источники:


1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 14 из 15 Контрольный экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте и в форме дифференцированного зачета. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету является - наличие положительной характеристики с места прохождения практики, аттестационного листа и табеля выхода на работу.

Результаты обучения (практический опыт в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Иметь практический опыт в: - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение : РП ПП ПМ 02 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 15 из 15 Контрольный экз.

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов	Наблюдение и оценка действий на производственной практике.
---	--