
	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 1 из 15 <b>Контрольный экз.</b>

УТВЕРЖДАЮ  
 Зам. директора по УПР и М  
 Е.Д. Берлева  
 23.09.2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
 по профессиональному модулю  
**ПМ.06 Организации производства продукции питания для различных**  
**категорий потребителей**  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности  
 Технология продукции общественного питания  
 очная форма обучения

2020 г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 2 из 15</b> <b>Контрольный экз.</b>

### 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», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 1  
от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.


**Эксперт:**

Методист ГПОУ То «ДПК» Коробова Л.В.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 3 из 15</b> <b>Контрольный экз.</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Тематический план и содержание производственной практики	5
3. Условия реализации программ производственной практики	11
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 4 из 15 <b>Контрольный экз.</b>

## 1.

### 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.06. Организации производства продукции питания для различных категорий потребителей разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

#### 1.2. Цели и задачи производственной практики (практической подготовки)

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

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.


ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

#### **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: 288 часов.**

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 15 <b>Контрольный экз.</b>

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.06. Организации производства продукции питания для различных категорий потребителей		288
Тема 1.Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Планирование основных показателей производства продукции общественного питания.	<p>Ознакомление с предприятием, его основными структурными подразделениями и их функциями. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности.</p> <p>Изучение нормативной и технической документации структурного подразделения. Анализ товарооборота предприятия за месяц. Изучение методов расчета производственной программы.</p>	36
Тема 2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	Овладение методикой расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из различных видов продуктов. Варианты взаимозаменяемости продуктов при составлении технологической документации	36
Тема 3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	<p>Составление планового меню. Составление производственной программы предприятия.</p> <p>Изучение учета поступления товара на предприятие и его документального оформления. Документальное оформление внутрицехового движения кулинарной продукции и расходных материалов. Составление меню для различной категории потребителей.</p>	72
Тема 4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	Составление акта проработки рецептур на новые блюда из мяса для различных категорий потребителей. Проведение корректировки рецептуры по результатам отработки.	



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

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 6 из 15

Контрольный экз.

	<p>Составление акта проработки рецептур на новые блюда из рыбы для различных категорий потребителей. Проведение корректировки рецептуры по результатам отработки.</p> <p>Составление акта проработки рецептур десертов для детского питания, диетического питания. Проведение корректировки рецептуры по результатам отработки.</p> <p>Составление технологических карт на блюда. Составление технико-технологических карт на блюда.</p>	72
<p>Тема 5. Организовывать производство продукции питания в ресторане, при массовых мероприятиях, для диетического (лечебного) и детского питания, через буфет.</p>	<p>Составление схемы технологического процесса в заготовочных цехах предприятия: овощном, мясном, рыбном. Подбор и расчет высокотехнологичного оборудования, инвентаря с учетом безопасности готовой продукции.</p> <p>Составление схемы технологического процесса в горячем и холодном цехе предприятия. Подбор и расчет высокотехнологичного оборудования, инвентаря с учетом безопасности готовой продукции.</p> <p>Составление схемы технологического процесса в кондитерском цехе предприятия. Подбор и расчет высокотехнологичного оборудования, инвентаря с учетом безопасности готовой продукции.</p>	36
<p>Тема 6. Оценивать эффективность производственной деятельности.</p>	<p>Определение численности работников производства с учетом производственной программы.</p> <p>Составление графиков выхода на работу работников производственных цехов.</p>	36



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

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 7 из 15  
Контрольный экз.

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
<b>ПМ.06.</b> Организации производства продукции питания для различных категорий потребителей		<b>288</b>
Тема 1.Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	<p><b>Содержание практических занятий (практической подготовки)</b></p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания.Отработка правил личной гигиены.</p> <p>Изучение нормативной и технической документации структурного подразделения. Анализ товарооборота предприятия за месяц.</p> <p>Изучение методов расчета производственной программы.</p> <p>Расчет пропускной способности торгового зала. Расчет количества посетителей за день.</p> <p>Расчет общего количества блюд, планируемых к выпуску</p>	<p><b>36</b></p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p>
Тема 2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	<p><b>Содержание практических занятий (практической подготовки)</b></p> <p>Овладение методикой расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из различных видов продуктов.</p> <p>Варианты взаимозаменяемости продуктов при составлении технологической документации</p> <p>Составление производственной программы предприятия.</p> <p>Изучение учета поступления товара на предприятие и его документального оформления.</p> <p>Документальное оформление внутрицехового движения кулинарной продукции и расходных материалов.</p> <p>Составление меню со свободным выбором блюд, меню бизнес – ланча.</p> <p>Составление меню со свободным выбором блюд, меню бизнес – ланча.</p>	<p><b>36</b></p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p>
Тема 3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры	<b>Содержание практических занятий (практической подготовки)</b>	<b>72</b>



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

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10

*Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_*

**Лист 8 из 15**  
**Контрольный экз.**

кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	Составление комплексного меню для работников различных категорий производства с учетом сбалансированного питания и энергозатрат.	7,2
	Составление комплексного меню для работников различных категорий производства с учетом сбалансированного питания и энергозатрат.	7,2
	Составление меню для обслуживания различных видов банкетов, массовых мероприятий, для обслуживания по системе кейтеринг.	7,2
	Составление меню для обслуживания различных видов банкетов, массовых мероприятий, для обслуживания по системе кейтеринг.	7,2
	Составление меню дневного рациона питания для детей дошкольного возраста с учетом калорийности блюд.	7,2
	Составление меню дневного рациона питания для детей дошкольного возраста с учетом калорийности блюд.	7,2
	Составление комплексного меню завтраков и обедов для детей школьного возраста с учетом 2-х возрастных групп.	7,2
	Составление комплексного меню завтраков и обедов для детей школьного возраста с учетом 2-х возрастных групп.	7,2
Тема 4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.		<b>72</b>
	Составление акта проработки рецептур на новые блюда из мяса для различных категорий потребителей	7,2
	Проведение корректировки рецептуры по результатам отработки.	7,2
	Составление акта проработки рецептур на новые блюда из рыбы для различных категорий потребителей.	7,2
	Проведение корректировки рецептуры по результатам отработки.	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 06 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 9 из 15  
Контрольный экз.

	Составление акта проработки рецептур десертов для детского питания, диетического питания.	7,2
	Проведение корректировки рецептуры по результатам отработки.	7,2
	Составление технологических карт на блюда.	7,2
	Составление технико-технологических карт на блюда.	7,2
	Составление технико-технологических карт на блюда.	7,2
	Проведение контроля качества различных видов блюд по шкале качества. Заполнение бракеражного журнала.	7,2
	<b>Содержание практических занятий (практической подготовки)</b>	<b>36</b>
Тема 5. Организовывать производство продукции питания в ресторане, при массовых мероприятиях, для диетического (лечебного) и детского питания, через буфет.	Составление схемы технологического процесса в заготовочных цехах предприятия: овощном, мясном, рыбном.	7,2
	Подбор и расчет высокотехнологичного оборудования, инвентаря с учетом безопасности готовой продукции.	7,2
	Составление схемы технологического процесса в горячем и холодном цехе предприятия.	7,2
	Подбор и расчет высокотехнологичного оборудования, инвентаря с учетом безопасности готовой продукции.	7,2
	Составление схемы технологического процесса в кондитерском цехе предприятия. Подбор и расчет высокотехнологичного оборудования, инвентаря с учетом безопасности готовой продукции.	7,2
Тема 6. Оценивать эффективность производственной деятельности.	<b>Содержание практических занятий (практической подготовки)</b>	<b>36</b>
	Определение численности работников производства с учетом производственной программы.	7,2
	Составление графиков выхода на работу работников производственных цехов.	7,2
	Распределение основных операций между работниками. Работа на производстве.	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 06 19.02.10

*Редакция № 1*  
*Изменение*  
*№\_\_*

Лист 10 из 15

**Контрольный экз.**

	Расчёт основных показателей производственной деятельности предприятия.	7,2
	Расчёт прибыли и рентабельности предприятия.	7,2
	<b>Всего:</b>	<b>288</b>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 11 из 15 <b>Контрольный экз.</b>

### 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 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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).

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 12 из 15</b> <b>Контрольный экз.</b>

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

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 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. 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;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 13 из 15 <b>Контрольный экз.</b>

- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- 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.

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 06.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 06 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	- планирования и анализа производственных показателей организации; - планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;	– Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. – Отчет по практике. – Характеристика с предприятия базы-практики. – Аттестационный лист. Методы контроля: – Наблюдение за процессом прохождения
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	- правил первичного документооборота, учета и отчетности; - методов анализа ассортимента продукции по различным показателям;	
ПК 6.3. Разрабатывать	- составления различных	



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

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 14 из 15  
Контрольный экз.

различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	видов меню; - разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; - разработки нормативной документации на блюда;	производственной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.	- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; - принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; - анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей	
ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг	
ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	- принципа организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании; - обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и	



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

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение :РП ПП ПМ 06 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 15 из 15  
Контрольный  
экз.

	детских учреждений;	
ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.	- знать ассортимент буфетной продукции; - виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола	
ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.	- участия в управлении трудовым коллективом.	