

**Приложение 6.12**

к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ  
ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ И КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

# **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Область применения программы**

Программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира** в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ): приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента Положения об учебной (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

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

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

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.

ПК 6.3. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира.

### **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.

**1.2. Количество часов на освоение производственной практики:** 324 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ 06 Приготовление кулинарной кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира		324
Тема 1. Ознакомление с предприятием, его основными структурными подразделениями и их функциями. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности.	Организация производства предприятия общественного питания. Правила техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии.	7,2
Тема 2. Технология приготовления блюд региональной кухни.	Приготовление кулинарных и кондитерских изделий региональной кухни.	64
Тема 3. Технология приготовления блюд Итальянской и французской кухни.	Приготовление блюд итальянской и французской кухни.	64
Тема 4. Технология приготовления блюд Немецкой и Английской кухни.	Приготовление блюд немецкой и английской кухни.	63
Тема 5. Технология приготовления блюд Американской кухни.	Приготовление блюд американской кухни.	63
Тема 6. Технология приготовления блюд Канадской кухни.	Приготовление блюд среднеазиатской кухни.	63

## 2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.06 .</b> Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира		<b>324</b>
Раздел 1. Ознакомление с предприятием, его основными структурными подразделениями и их функциями. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности.	Содержание	
	1 Организация производства на предприятии общественного питания. Правилатехники и пожарной безопасности на предприятии.	7,2
Тема 2.Технология приготовления блюд региональной кухни.	1 Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	7,2
	2 Организации рабочего места повара для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	7,2
	3 Техника безопасности при работе в холодном и горячем цехах при приготовлении блюд региональной кухни.	7,2
	4 Техника безопасности при работе в кондитерском цехе при приготовлении кондитерских изделий региональной кухни.	7,2
	5 Приготовление холодных блюд региональной кухни.	7,2
	6 Приготовление горячих блюд региональной кухни.	7,2
	7 Приготовление горячих блюд региональной кухни.	7,2
	8 Приготовление кондитерских изделий региональной кухни.	7,2
	9 Приготовление кондитерских изделий региональной кухни.	7,2
Тема 3. Технология приготовления блюд Итальянской и	Содержание	

французской кухни.	1	Приготовление холодных блюд и закусок итальянской кухни.	7,2
	2	Приготовление горячих блюд и закусок итальянской кухни.	7,2
	3	Приготовление холодных и горячих десертов итальянкой кухни.	7,2
	4	Приготовление кондитерских изделий итальянкой кухни.	7,2
	5	Приготовление холодных блюд и закусок французской кухни.	7,2
	6	Приготовление горячих блюд и закусок французской кухни	7,2
	7	Приготовление холодных и горячих десертов французской кухни.	7,2
	8	Приготовление кондитерских изделий французской кухни.	7,2
	9	Органолептическая оценка качества готовых блюд.	7,2
Тема 4.Технология приготовления блюд Немецкой и Английской кухни.	Содержание		
	1	Приготовление холодных блюд и закусок немецкой кухни.	7,2
	2	Приготовление горячих блюд и закусок немецкой кухни.	7,2
	3	Приготовление холодных и горячих десертов немецкой кухни.	7,2
	4	Приготовление кондитерских изделий немецкой кухни.	7,2
	5	Приготовление холодных блюд и закусок английской кухни.	7,2
	6	Приготовление горячих блюд и закусок английской кухни	7,2
	7	Приготовление холодных и горячих десертов английской кухни.	7,2
	8	Приготовление кондитерских изделий английской кухни.	7,2
9	Органолептическая оценка качества готовых блюд	5,4	
Тема 5.Технология приготовления блюд Американской кухни.	Содержание		
	1	Приготовление холодных блюд и закусок американской кухни.	7,2
	2	Приготовление холодных блюд и закусок американской кухни.	7,2
	3	Приготовление холодных блюд и закусок американской кухни	7,2
	4	Приготовление горячих блюд американской кухни.	7,2
	5	Приготовление горячих блюд американской кухни.	7,2
	6	Приготовление горячих блюд американской кухни.	7,2
	7	Приготовление десертов американской кухни	7,2
	8	Приготовление десертов американской кухни.	7,2

	9	Органолептическая оценка качества готовых блюд.	5,4
Тема 6. Технология приготовления блюд среднеазиатской кухни.	Содержание		
	1	Приготовление холодных блюд и закусок среднеазиатской кухни.	7,2
	2	Приготовление холодных блюд и закусок среднеазиатской кухни.	7,2
	3	Приготовление горячих блюд и закусок среднеазиатской кухни.	7,2
	4	Приготовление горячих блюд и закусок среднеазиатской кухни.	7,2
	5	Приготовление холодных и горячих десертов среднеазиатской кухни.	7,2
	6	Приготовление холодных и горячих десертов среднеазиатской кухни.	7,2
	7	Приготовление мучных кондитерских изделий среднеазиатской кухни.	7,2
	8	Приготовление мучных кондитерских изделий среднеазиатской кухни.	7,2
	9	Органолептическая оценка качества готовых блюд.	5,4
Всего:			<b>324</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 профессии 43.01.09 « Повар, кондитер».

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).

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

1.1.2. 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.

1.1.3. 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.

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

1.1.5. 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.

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

1.1.7. 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;
- 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
<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов; - в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами;</p>	<p>Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 06; Характеристика с предприятия базы-практики; Аттестационный лист Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения производственной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 06</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.</p>	<p>- в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента; - в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p>	
<p>ПК 6.3. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с</p>	<p>в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	

инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов;</li> <li>– в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами;</li> </ul>	
ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента;</li> <li>– в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> </ul>	