

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Мичуринский филиал

Утверждаю:
Директор центра СПО
_____Суконкин А.Н.
18.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профессиональный модуль
ПМ. 07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей
служащих»

Брянская область
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики	3
2. Структура и содержание производственной практики	8
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики	9
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13
5. Приложения	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в части профессионального модуля ПМ. 07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся общих компетенций и трудовых функций:

Общие компетенции:

- 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 развитие.
- 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 языке.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

- ВД 7 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
- ПК 7.1 Организовывать производство приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ПК 7.2 Осуществлять технологические процессы механической кулинарной обработки и подготовки сырья, приготовление полуфабрикатов
- ПК 7.3 Проводить технологические процессы приготовления кулинарной продукции и её отпуск

Трудовые функции:

A/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

1.2. Цели и задачи производственной практики (требования к результатам освоения практики)

Целью производственной практики является приобретение практического опыта и закрепление теоретических знаний студентов.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен владеть:

Трудовая функция A/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	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
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия	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
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара

	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение учебной практики обучающимися в объеме 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Кол- во часов	Коды Формируемых компетенций, трудовых функций		Формы и методы контроля
				ОК, ПК	А	
1	МДК 07.01	Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции.	8	01.-11 7.1-7.3.	A/01.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	МДК 07.01	Определение качества и безопасности сырья	6	01.-11 7.1-7.3	A/01.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	МДК 07.01	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	8	01.-11 7.1-7.3	A/02.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	МДК 07.01	Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря: приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.	8	01.-11 7.1-7.3	A/02.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	МДК 07.01	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов: приготавливать основные полуфабрикаты из них.	10	01.-11 7.1-7.3	A/02.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	МДК 07.01	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	10	01.-11 7.1-7.3	A/02.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
7	МДК 07.01	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	10	01.-11 7.1-7.3	A/02.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
		Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов		01.-11 7.1-7.3	A/02.3 A/02.3	Аттестационный лист,

8	МДК 07.01	моря.	10			характеристика, отчет
9	МДК 07.01	Готовить и оформлять основные блюда из мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.	10	01.-11 7.1-7.3	A/02.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
10	МДК 07.01	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	6	01.-11 7.1-7.3	A/02.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
11	МДК 07.01	Готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.	8	01.-11 7.1-7.3	A/02.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
12	МДК 07.01	Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.	6	01.-11 7.1-7.3	A/02.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
13	МДК 07.01	Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия	8	01.-11 7.1-7.3	A/02.3	Аттестационный лист, характеристика, отчет
Всего:			108			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Рабочая программа производственной практики реализуется на предприятиях, в организациях различных организационно-правовых форм собственности, оснащенные необходимым современным технологическим оборудованием для общественного питания: весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная, кухонная посуда и инвентарь, сырье, продукты.

Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными материально-техническими средствами;
- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

3.2. Информационное обеспечение практики

Основные источники (ОИ):

1. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44797-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243014> (дата обращения: 29.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556> (дата обращения: 29.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — URL:<https://book.ru/book/943632>— Текст : электронный.

6. Новикова, Е.В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е.В. Новикова. — Москва : КноРус, 2022. — 578 с. — ISBN 978-5-406-09553-9. — URL:<https://book.ru/book/943823>— Текст : электронный.

Дополнительные источники (ДИ):

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014г.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014г. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014г.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014г. – III, 10 с.
9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях.- Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015г. – III, 15 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015г.- 544с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. № 39023).

Интернет – ресурсы (И-Р):

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru> . – Дата обращения: 12.04.2023. - Заглавие с экрана.
2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.frio.ru> . – Дата обращения: 12.04.2023. - Заглавие с экрана.
3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru> . – Дата обращения: 12.04.2023. - Заглавие с экрана.
4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.chefs.ru> . – Дата обращения: 12.04.2023. - Заглавие с экрана.

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Способ проведения производственной практики -выездная.

Для проведения производственной практики в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;

- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам практики.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики в организациях обязаны:

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

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Формой отчетности по производственной практики является отчет, который должен состоять из:

1. Титульный лист (Приложение 1).
2. Задание на практику (Приложение 2).
3. Аттестационный лист (Приложение 3).
4. Характеристика (Приложение 4).
5. Дневник прохождения практики (Приложение 5).
6. Тематический план.
7. Текстовая часть отчета.
8. Список используемой литературы.
9. Фотоотчет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики является зачёт, который выставляется руководителем практики от филиала с учётом аттестационного листа, характеристики и отчета.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики(аттестационный лист).
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Отчет

По окончании производственной практики обучающейся сдает отчет, аттестационный лист и характеристику установленной формы (Приложение 3 и 4).

Оценкой результатов освоения производственной практики является отметка (зачтено) или (незачтено).

Критерии оценки содержание отчета по производственной практике:

Зачет: Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

Незачет: Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратно. Первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в не установленный срок. Программа практики не выполнена.

Зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличие дневника и отчета, выполнения тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождения тестирования.

Содержание и планируемые результаты производственной практики

Производственная практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на освоение профессионального модуля ПМ. 07. «Освоение одной или

нескольких профессий рабочих, должностей служащих», видов и форм обслуживания, и овладению общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

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 развитие.

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 языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Трудовые функции:

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с организацией и ведением процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Виды работ:

1. Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции.
2. Определение качества и безопасности сырья
3. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.

4. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря: приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.
5. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов: приготавливать основные полуфабрикаты из них.
6. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
7. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
8. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря.
9. Готовить и оформлять основные блюда из мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.
10. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
11. Готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.
12. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.
13. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

Результаты прохождения производственной практики:

Результатом прохождения производственной практики является овладение вида профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ 07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (по профилю специальности)

Профессиональный модуль
ПМ. 07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей
служащих»
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка _____

Брянская область
202____

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»

Мичуринский филиал

Утверждаю:

Зам.директора по ПО и АХР

_____ Костикова С.В.

« ____ » _____ 20__ г

**Задание
на производственной практику
(по профилю специальности)**

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ. 07. «Освоение одной или нескольких профессий
рабочих, должностей служащих»

Место практики: _____

Сроки практики: с _____ по _____ Объем часов: 108 ч.

**Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе
профессионального модуля):**

1. Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции.
2. Определение качества и безопасности сырья
3. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.
4. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря: приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.
5. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов: приготавливать основные полуфабрикаты из них.
6. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
7. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные

гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

8. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря.
9. Готовить и оформлять основные блюда из мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.
10. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
11. Готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.
12. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.
13. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практик ориентированных задач, и т. д.)

За период практики студент должен:

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист;
 - Задание на практику;
 - Аттестационный лист;
 - Характеристика;
 - Дневник прохождения практики;
 - Текстовая часть отчета;
 - Список литературы;
 - Фотоотчет (по возможности).

Задание выдал руководитель практики

(от образовательной организации): _____
(подпись) (ФИО)

Согласовано: руководитель практики от профильной организации

МП

(должность, фамилия, имя, отчество)

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

ДНЕВНИК
прохождения производственной практики
(по профилю специальности)

по профессиональному модулю
ПМ. 07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей
служащих»
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: _____

Брянская область

202__

Дневник прохождения производственной практики

по профессиональному модулю

ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с «_____» _____ 202__ г. по «_____» _____ 202__ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики
от профильной организации,

Должность

МП

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения
производственной практики (по профилю специальности)

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ. 07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

Место прохождения практики: _____

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности: _____

3. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются): _____

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (зачет/незачет): _____

Руководитель практики от профильной организации: _____

подпись

Ф.И.О.

МП

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)

Ф. И. О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ. 07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
Место практики	 (наименование организации, предприятия)
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 108 ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ

Код	Трудовые функции	Уровень освоения трудовых функций (освоена/ не освоена)
A/01.3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	
A/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	

Руководитель практики от профильной организации: _____
подпись Ф.И.О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: _____
подпись Ф. И. О.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

от 18.05. 2023 г.

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности), на 2023-2024 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
с о г л а с о в ы в а е т:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.07. «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Августин»

Старший смены горячего цеха _____ Катков В.П.

МП

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Империя вкуса»

Шеф-повар _____ Новиков А.А.

МП

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -1»

Заведующая цехом «Кулинария и столовая» _____ Елисеева Н.А.

МП

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -2»

Менеджер по персоналу _____ Самородская О.В.

МП