

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
16675 "ПОВАР (2 РАЗРЯДА)"**

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Тюмень 2021

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. N 610н; Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 01 декабря 2015 г. N 910н

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Хлебуш Е.В., преподаватель

Одобрено

на заседании ПЦК ИТЦ
Протокол № 11 «10» 06.2021 г.

Председатель ПЦК

И.В. Бочанова
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Н.В. Бочанова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела персонала
(должность)

ООО «Гостиничный комплекс»
(организация/предприятие)

И.В. Бочанова



» 06 2021 г.

1. Цель практики

Комплексное освоение обучающимися выполнения работ по профессии 16675 Повар (2 разряда), формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

2. Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

3. Место практики в структуре программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Производственная практика является обязательным разделом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант осуществляется после изучения профессионального модуля ПМ. 01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар (2 разряда) и представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

4. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в современных предприятиях общественного питания и пекарнях, имеющих профессиональный квалифицированный персонал.

Производственная практика проводится в форме практических занятий, производственной деятельности и др.

5. Место и время проведения практики

Базами производственной практики являются предприятия г. Тюмени и Тюменской области.

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессии 16675 Повар.

6. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть ПК, соответствующие видам работ по профессии 16675 Повар (2 разряда).

ПК 1.1 Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий

ПК 1.2 Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов

7. Организация и руководство практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего

профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель подразделения практики.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении учебной и производственной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программы учебной и производственной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов учебной и производственной практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и /или отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по учебной и производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на мастера производственного обучения, в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик, и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания учебной и производственной практики требованиям содержания рабочей программы профессионального модуля.

8. Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, наличии положительной характеристики, своевременного предоставления дневника практики и открытой защиты отчета по практике.

9. Структура и содержание производственной практики

Виды производственных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	1 день 6 часов	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Выполнение работ по первичной обработке корнеплодов и клубнеплодов:		Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Организация подготовки овощей для блюд, кулинарной продукции: удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей	1 день 6 часов	
Организация подготовки овощей: мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки	1 день 6 часов	
Нарезка картофеля, овощей	2 дня 12 часов	
Выполнение работ по первичной обработке грибов:		Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Организация подготовки грибов: удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей	2 дня 12 часов	
Организация подготовки грибов: мойка, промывка их после очистки, доочистки	2 дня 12 часов	
Выполнение работ по первичной обработке мяса, птицы, дичи:		Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Размораживание мяса, птицы, дичи	1 день 6 часов	
Потрошение птицы	2 дня 12 часов	
Потрошение дичи	2 дня 12 часов	
Выполнение работ по первичной обработке рыбы, нерыбных продуктов моря:		Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Размораживание рыбы	1 день 6 часов	
Потрошение рыбы	2 дня 12 часов	

Разделка сельди, кильки	1 день 6 часов	
Первичная обработка нерыбных продуктов моря	1 день 6 часов	
Выполнение работ по первичной обработке субпродуктов	2 дня 12 часов	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы	2 дня 12 часов	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1 день 6 часов	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Всего	144 часа (24 дня)	

10. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Андропова, Н. И. 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 [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>
2. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2017. – 400с.- <http://www.academia-moscow.ru>
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru
4. Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова. – М.: Академия, 2016. – 64 с. -- URL. - <http://www.academia-moscow.ru>

Дополнительная литература:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 112 с.- <http://www.academia-moscow.ru>
2. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. - 60 с.
3. Общепит: бизнес и искусство: журнал. – ежемес. – 2018 - № 1-2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9