

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 15»

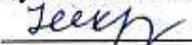
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

срок обучения 3 года 10 месяцев

2018-2022 - учебные годы

II курс

с. Бея, 2018

РАССМОТРЕНА
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Н.А. Некрасова
(протокол № 7 от 23 июня 2018 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
 О.А. Кайлачакова
«24» июня 2018 г.



СОГЛАСОВАНА
Работодатель:
Директор АУ МО
детский лагерь «Березка»
 Л.С. Жицкая
«20» июня 2018 г.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт программы производственной практики	4
1.1 Область применения программы практики.....	4
1.2 Цели и задачи практики.....	4
1.3 Требования к результатам освоения практики.....	6
1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики.....	8
2 Содержание программы производственной практики	9
3 Условия организации и проведения производственной практики	11
3.1 Требования к учебно-методическому обеспечению практики.....	11
3.2 Требования к материально-техническому обеспечению	11
3.3 Информационное обеспечение производственной практики	11
4 Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности

ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.2 Цели и задачи практики

Целью данной программы является создание условий для формирования первичных навыков и умений, приобретения первоначального практического опыта у обучающихся по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Задачи: формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с видом деятельности.

1.3 Требования к результатам освоения практики

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной ВД1.

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции:

ВПД	Требования к умениям и практическому опыту
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 01 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Иметь практический опыт в подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, уборки рабочего места. Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ.</p>
<p>ПК 02 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Иметь практический опыт в обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.</p>
<p>ПК 03 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного</p>

<p>кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.</p>
<p>ПК 04 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании,</p>

	<p>править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
--	---

Общие компетенции:

Код	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Место и время проведения производственной практики:

Производственная практика обучающихся проводится на предприятиях, на основе

прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и каждым предприятием, куда направляется обучающийся. Выполнение программы производственной практики осуществляется на предприятиях по профилю профессии.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих и календарным учебным графиком. Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от образовательной организации и от предприятия (наставник). Общее руководство и контроль за практикой от образовательной организации осуществляет мастер производственного обучения. В период прохождения производственной практики с даты начала практики на обучающихся распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии. Результаты прохождения практики обучающимися представляют в образовательную организацию (отчет по практике: дневник, аттестационный лист, характеристика) и учитываются при выставлении оценки по промежуточной аттестации по практике.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 144 часа (4 недели)

II курс (второе полугодие)

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

№ п/п	Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объём часов
1	ПК 1.1-1.4.	<p>Подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Тема 1.1 Обработка овощей, плодов и грибов</p>	36
		<p>распознаёт недоброкачественные продукты; выбирает, применяет, комбинирует различные методы обработки (вручную, механическим способом),</p>	<p>Тема 2.1 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.</p>	36
		<p>подготавливает сырьё с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>	<p>Тема 3.1 Обработка мяса и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и мясной рубленой массы.</p>	36
		<p>владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, правит кухонные ножи;</p>	<p>Тема 4.1. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика.</p>	30
		<p>соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	6

		проверяет качество готовых полуфабрикатов, осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществляет ротацию сырья, продуктов.		
--	--	---	--	--

3 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа производственной практики;
2. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;
3. Документы по практике:
 - направление,
 - договор,
 - дневник, отчёт,
 - задание на практику,
 - аттестационный лист.

3.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы ПП. ПМ.01 осуществляется в производственных цехах ПОП (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

3.3. Информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар», в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования: М: Издательский центр «Академия», 2016 г.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий (6-е изд. стер.) учебное пособие для нач. проф. образования Москва Издательский центр «Академия» 2015г.

Дополнительные источники:

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.pitportal.ru/>
<http://www.creative-chef.ru/>
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.povarenok.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Контроль и оценка результатов практики осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Оценка результатов выполняется на основе документов, подготовленных обучающимися. Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет.

4.2. Для получения оценки по практике обучающийся обязан представить следующий комплект отчетных документов:

- заполненный дневник;
- аттестационный лист;
- характеристику.

4.3. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций.

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы. Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося. Оценка по результатам практики выставляется с учетом полноты и своевременности представления дневника практики в соответствии с заданием на практику. Оценивание по практике производится в форме дифференцированного зачета. Вывод об уровне сформированности ОК и ПК (достаточном или недостаточном) руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценивания результата	Формы и методы контроля
ПК. 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	Организация рабочего места -Рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов;	Дифференцированный зачет

<p>приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- Соответствие действий и правильность подбора производственного инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из</p>	
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>овощей и грибов; - Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - Точное соблюдение технологии обработки овощей,</p>	
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>грибов, пряностей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p>	
<p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>- Оценивание органолептическим способом годность овощей грибов; Правильная нарезка овощей и грибов</p>	