

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

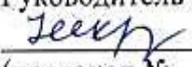
ПМ. 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

срок обучения 3 года 10 месяцев

2018-2022 - учебные годы

IV 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. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 ВД 4. 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.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Иметь практический опыт в подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно

	<p>эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать</p>

	<p>способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
--	---

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 216 часов (3 недели)

IV курс (второе полугодие)

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

№ п/п	Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объём часов
1	ПК 4.1-4.5.	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Тема 1.1 Организация рабочего места.</p> <p>Тема 2.1 Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 3.1 Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 4.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>6</p> <p>54</p> <p>54</p> <p>54</p> <p>42</p> <p>6</p>

		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет	
--	--	---	--------------------------	--

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. Formой 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 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение правил и охраны труда и санитарно гигиенических требований; - определение качества сырья, по органолептической оценке, - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь при МКО; - соблюдение правил хранения 	Дифференцированный зачет

соответствии инструкциями регламентами.	с и	сырья и готовой продукции.	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение правил и охраны труда и санитарно гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении соусов, холодных сладких блюд, десертов и напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат); - соответствие подбора и использование инвентаря и посуды; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и тб: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для отходов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение технологического процесса приготовления соусов, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуре, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.			<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной продукции для отпуска на вынос.

