

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК Исакина А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Князева О.В.Князева

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

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
	ПРИЛОЖЕНИЯ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации и вида профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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

1.2. Цель и задачи практики:

Комплексное освоение основного вида деятельности (ВД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задачи практики:

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;

- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.3. Место практики в структуре ООП:

Производственная практика является обязательным разделом образовательной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС и реализуется в процессе изучения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Для усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и практические навыки, формируемые в процессе освоения общепрофессиональных учебных дисциплин и профессиональных модулей. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

1.4. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий на базах организаций и предприятий общественного питания, как под руководством профессионального квалифицированного персонала данных организаций, так и под руководством педагогов техникума.

1.5. Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Производственная практика проходит на предприятиях:

ООО «Ангел», ООО «УК «Алендвик», ООО «Омнибус», ООО «Большая еда», ООО «Рест-Фуд», ООО «Сан-Фуд», ООО «Сити-Фуд», «Данилин», ООО «Карамель», ЗАО «Курорт Усть-Качка» и др.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы производственной практики у обучающихся должны быть сформированы ОК и ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Наименование профессиональных 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

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 общечеловеческих ценностей

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.1. Организация и руководство практикой

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют преподаватели техникума: руководители практик. Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит администрация техникума с участием представителей работодателей, на базах которых проводится производственная практика.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программу производственной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов производственной практики.

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

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума 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 отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся в период прохождения производственной практики возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

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

2.3. Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета. Оценки по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике. После производственной практики сдается квалификационный экзамен по модулю.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
1.1.	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	146	1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов.	Тема 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов.	12
1.3			1. Приготовление полуфабрикатов из круп;	Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из круп, творога, теста.	12
			2. Приготовление полуфабрикатов из творога;		
			3. Приготовление полуфабрикатов из теста.	Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	24
			1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы;	Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы.	6
			2. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.		
			1. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса;	Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.	24
			2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.		
	1. Приготовление полуфабрикатов из мясной	Тема 6. Приготовление	14		

		натуральной рубленой массы; 2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	полуфабрикатов из мясной натуральной рубленой и котлетной массы.	
		1. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы; 2. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика.	Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	14
		1. Приготовление дрожжевого теста; 2. Приготовление начинки; 3. Приготовление полуфабриката.	Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из дрожжевого теста.	14
		1. Приготовление бездрожжевого теста; 2. Приготовление начинки; 3. Приготовление полуфабриката.	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из бездрожжевого теста.	24
		Дифференцированный зачёт		2
		Всего		146

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика проводится концентрировано в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство производственной практики осуществляют преподаватели техникума, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практики обучающихся, должны иметь 4-5 квалифицированный разряд по профессии повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08275-

1. — URL: <https://book.ru/book/940096> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL: <https://book.ru/book/940112> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
4. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. — Москва: Русайнс, 2021. — 79 с. — ISBN 978-5-4365-5260-6. — URL: <https://book.ru/book/936946> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов НПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
3. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. — М.: Издательский центр "Академия", 2010г.
4. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: учебник для студентов НПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2008г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню полученной квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ФИО

обучающийся (аяся) на ____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в объеме **146** часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. в организации/на предприятии

наименование организации/предприятия, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся (ейся) во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оптимальный /средний/ допустимый уровень)
1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление полуфабрикатов из круп; 2. Приготовление полуфабрикатов из творога; 3. Приготовление полуфабрикатов из теста.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы; 2. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса;		оптимальный/средний/ допустимый

2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.		
1. Приготовление полуфабрикатов из мясной натуральной рубленой массы; 2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы; 2. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление дрожжевого теста; 2. Приготовление начинки; 3. Приготовление полуфабриката.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление бездрожжевого теста; 2. Приготовление начинки; 3. Приготовление полуфабриката.		оптимальный/средний/ допустимый
Итого:		

Руководитель от предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ /

(подпись, М.П.)

расшифровка подписи

Руководитель практики от ГБПОУ «ПХТТ» (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ /

(подпись, М.П.)

расшифровка подписи

