

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 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,**  
**ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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	7
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
	ПРИЛОЖЕНИЯ	14

## **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):

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 4	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
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

### **1.2. Цель и задачи практики:**

Комплексное освоение основного вида деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

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.

### **1.6. 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 ГОСТ 12.0.004-90 «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.

### **1.7. 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 выставляются 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.

## 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 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.

Код	Наименование профессиональных компетенций
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
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента



### 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
4.1.	ПМ 04.	146	1. Приготовление компотов и напитков; 2. Приготовление киселей.	Тема 1. Приготовление компотов, напитков и киселей, подача.	46
4.5.	оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		1. Приготовление железированных блюд.	Тема 2. Приготовление железированных блюд.	46
			1. Приготовление горячих сладких блюд.	Тема 3. Приготовление горячих сладких блюд.	52
<b>Дифференцированный зачёт</b>					<b>2</b>
<b>Всего</b>					<b>146</b>

#### 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.

<b>Виды работ по освоению ПМ в соответствии с программой</b>	<b>Место проведения работ (кабинет, лаборатория)</b>	<b>Кол-во рабочих мест</b>	<b>Оснащение рабочих мест (мебель, основное и вспомогательное оборудование)</b>
1	2	3	4
<b>Производственная практика</b>	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.	6	Весы настольные электронные; пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плита индукционная; плита электрическая; фритюрница; шкаф холодильный; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); электромясорубка; слайсер; стол производственный с моечной ванной; моечные ванны двухсекционные.

## **4.2. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению дисциплины**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г.
2. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2021. — 215 с. — ISBN 978-5-406-08233-1. — URL: <https://book.ru/book/939851> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
3. Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва: КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Кучер Л. Технология приготовления коктейлей: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
2. Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО / Н.Г. Бутейкис. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
5. Ткачева Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-08237-9. — URL: <https://book.ru/book/939322> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
6. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2010г

## **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к

реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов; преподаватели производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## **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 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 компотов и напитков; 2. Приготовление киселей.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление железированных блюд.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление горячих сладких блюд.		оптимальный/средний/ допустимый
<b>Итого:</b>		

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

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**рабочей программы учебной/производственной практики**  
**профессионального модуля**  
**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации**  
**холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**  
**Профессия 43.01.09**  
**Повар, кондитер**

Предприятие

ООО "Ангел"

Представитель предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

директор Шибетова Ангелина Рамировна  
26.06 20 19 г. Шибетова А.Р.



Расшифровка подписи