

Министерство образования и науки Архангельской области.
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум".

СОГЛАСОВАНО

Индивидуальный предприниматель
Карачёва Ольга Владимировна



[Signature] О.В. Карачёва
«31» августа 2017 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Государственного автономного
профессионального
образовательного учреждения
Архангельской области
"Красноборский лесотехнический
техникум"



[Signature] А.А. Панов

«31» августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

с. Красноборск
2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», утверждённого приказом МОН РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 18 апреля 2013 г., № 291;

- Профессионального стандарта "Повар" утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум"

Разработчики:

Мирзоева В.Е. - мастер производственного обучения ГАПОУ Архангельской области «Красноборский лесотехнический техникум»;

Федосеева Н.А. - мастер производственного обучения ГАПОУ Архангельской области «Красноборский лесотехнический техникум».

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум" по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от 19 июня 2017 г.

Председатель комиссии

В.Е. Мирзоева

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Производственная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Производственная практика направлена на развитие практических умений и формирование у обучающихся первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ППКРС: **ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** по основным видам деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций и развитие общих компетенций по избранной профессии.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики:

Всего - 252 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02 - 252 часа.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение обучающимися видов работ производственной практики, формирование профессиональных компетенций, развитие общих компетенций.

Профессиональные компетенции:

Вид деятельности (ВД)	Код и наименование ПК	Требования к умениям и практическому опыту	Освоенные виды работ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного		

	ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в	подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
--	---	---	--

оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании и (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		

Общие компетенции:

Код ОК	Наименование ОК
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.
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 языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

3.1 Тематический план производственной практики

Код и наименования профессиональ- ных модулей	Код ПК	Количество часов по ПМ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	ПК 2.1 ПК.2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	252	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	84

ассортимента».			Тема 1 Приготовление супов разнообразного ассортимента (заправочные, холодные, супы – пюре, сладкие и т.д.)	42
			Тема 2 Приготовление соусов разнообразного ассортимента (красные, белые, сметанные и т.д.)	42
			Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	168
			Тема 1 Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	42
			Тема 2 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки	36
			Тема 3 Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	30

		Тема 4 Приготовление горячих блюд и закусок из мяса	30
		Тема 5 Приготовление горячих блюд и закусок из птицы, кролика	30

3.2 Содержание производственной практики.

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».		252
Виды работ:	Виды работ : 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в	

	соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом	
--	--	--

	требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
--	---	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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 КЛТТ и каждым предприятием (организацией), куда направляются обучающиеся.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует подготовке обучающихся концентрировано. Организация и условия проведения занятий на производственной практике регламентируется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 18 апреля 2013 г., № 291.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а так же работники предприятий, организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии 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 три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в форме квалификационной работы. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания. Проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в составе которой включаются представители КЛТТ и

предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно. Результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающихся заносятся в оценочный лист.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения производственной практики
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Организация и содержание рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; Уборка рабочего места повара; с использованием моющих и дезинфицирующих средств; работа с весоизмерительным оборудованием. Хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

	Работа со Сборником рецептур, составление технологических карт, расчет стоимости блюд на несколько порций.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, органолептическая оценка качества продуктов;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	— соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	— оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д. ;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,	— профессиональные навыки работы с ножом; — приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; — соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • использование разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике

макаронных изделий разнообразного ассортимента.	личной гигиены в соответствии требованиями (спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	— точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; — оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; — соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий,	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации		

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность.	
---	--	--