

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд
кулинарных изделий различного ассортимента

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Согласовано

ИП Калашников А.В.



Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г, Примерной основной образовательной программой по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г) «Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 г

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Составители:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель
Ф.И.О., должность

Мичкова Ирина Вячеславовна, мастер производственного обучения
Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель практики

Комплексное освоение основных видов деятельности (ВД), формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

1.2. 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 ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

1.4. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

1.5. Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Кунгура, Кунгурского района.

6. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.7. Организация и руководство практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют руководители практики от колледжа, которые назначаются приказом.

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

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации 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 возлагается на преподавателя (руководителя практики).

1. 8. Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
ПМ01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
1	Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
2		Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
3		Оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
4		Оформить заявку на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
5		Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

6	Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Обработать и подготовить овощи и грибы для приготовления разнообразных блюд. Приготовить полуфабрикаты из овощей и грибов	3 дня (18ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
7		Обработать овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в соответствии с заказом	4 дня (24ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
8		Приготовить полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами	4 дня (24ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
9		Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования	3 дня (18ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
10		Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	3 дня (18ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
11		Оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.)	3 дня (18ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
12		Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос	3 дня (18ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
Итого		180 часов30 дней		

3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария для начального профессионального образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 328 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр «Академия», 2017. – 256 с.
3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для начального профессионального образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2015 г. – 272 с.
5. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛипринт, 2016. – 276 с.
6. Шатун Л.Г. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2017
7. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, Академия, 2018
8. Самородова И.П Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов сред. проф. образования. Академия, 2015
9. Шумилкина М.Н Кондитер: учебн.пособие/М.Н.Шумилкина, Н.В.Дроздова.- Изд.3-е перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2017

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2016 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2016 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2015.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2016 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2015 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2017 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015.- III, 16 с.

8.ГОСТ 31988-2016 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016. – III, 1

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

3. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

Сборники технических нормативов

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.2012-2018.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.prorestoran.com> - Основы ресторанного дела.

2. <http://flunky.ru/> - Искусство обслуживания.

3. <http://www.pitportal.ru/> - Вестник индустрии питания.

4. <http://restorator.name/> - Ресторатор: обслуживание, оборудование, кулинария.

5. <http://eda.server.ru> – Еда.

6. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню.

7. <http://www.vkusno.kg> - Вкусно.kg

8. <http://supercook.ru> - КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений

Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество»

2. Журнал «Гастрономъ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 3-4 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

