

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий,
закусок разнообразного ассортимента

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
2017-2020 учебные годы

г. Маркс, 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»


Гребнева Е.В.

«20» августа 2019 г.



СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР


Гостева И.Ю.

«20» августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Представитель организации


М.П. Петровна

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК сферы

общественного питания

протокол № 1 от 22 августа 2019

Председатель


Горбатова Г.В.

Составитель:

Рабочая программа
производственной практики ПМ.03
Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента
разработана в соответствии с
требованиями ФГОС СПО,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
РФ № 1569 от 09 декабря 2016 г. по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Тихонова Т.И., мастер
производственного обучения высшей
квалификационной категории
ГАПОУ СО «МПК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** входящего в состав укрупнённой группы 43.00.00 сервис и туризм в части освоения вида профессиональной деятельности (ОВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.2. Цели и задачи производственной практики: Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности для освоения профессии обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.
Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающихся должен **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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ.03 - 180 часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных навыков в рамках модуля по основным видам деятельности (ОВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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 языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики.

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Ознакомление с производственными зонами предприятия	Содержание	6	3
	1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте предприятия. Ознакомление с производственными зонами предприятия.	6	3
Тема 1.2. Отработка практических навыков приготовления бутербродов	Содержание	30	3
	1. Отработка практических навыков приготовления открытых бутербродов	6	
	2. Отработка практических навыков приготовления закрытых бутербродов.	6	
	3. Отработка практических навыков приготовления фингерфудов	6	
	4. Отработка практических навыков приготовления закусочных бутербродов.	6	
	5. Отработка практических навыков приготовления сэндвичей, гренок, тостов.	6	
Тема 1.3.	Содержание	36	3

Отработка практических навыков приготовления салатов.	1.Отработка практических навыков приготовления салатов из свежих овощей.	6	3
	2.Отработка практических навыков приготовления салатов из свежих овощей.	6	
	3.Отработка практических навыков приготовления салатов из варёных овощей.	6	
	4.Отработка практических навыков приготовления салатов из варёных овощей.	6	
	5 Отработка практических навыков приготовления смешанных салатов.	6	
	6.Отработка практических навыков приготовления винегретов	6	
Тема 1. 4.	Содержание:	78	3
Отработка практических навыков приготовления холодных закусок	1.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из овощей.	6	
	2. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок ово-лакт	6	
	3. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из грибов.	6	
	4. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из рыбы.	6	
	5. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов	6	
	6. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья.	6	
	7. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из мяса.	6	
	8. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из мяса	6	

	9. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из домашней птицы.	6	
	10.Отработка практических навыков приготовления из субпродуктов.	6	
	11. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из мясных гастрономических продуктов.	6	
	12. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из творога, сыра.	6	
	13. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из яиц.	6	
Тема 1. 5. Отработка практических навыков приготовления холодных блюд	Содержание:	24	3
	1.Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из рыбы.	6	
	2.Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья.	6	
	3.Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из мяса.	6	
	4.Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы.	4	
Промежуточный контроль в форме зачёта.		2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы профессиональной 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 профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является успешно освоенные МДК и учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий, организаций, закреплённые за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в экзамен по модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы оценки
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения практических занятий</p>

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены. -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда 	
---	--	--

из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	только съедобных продуктов) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики; - участие в конференциях и профессиональных конкурсах мастерства. - посещение профессиональных кружков;	Оценка при выполнении работ по производственной практике.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- планирование и осуществление выполнения профессиональных задач;	Оценка при выполнении работ по производственной практике.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- правильная и последовательная работа по выполнению действий практических работ во время учебной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и сборником рецептов; - осуществляет текущий контроль своей деятельности;	Оценка при выполнении работ по производственной практике.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - использование найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач для профессионального роста и личностного развития.	Оценка при выполнении работ по производственной практике.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач для профессионального роста и личностного развития;	Оценка при выполнении работ по производственной практике.
ОК 06. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознание поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение профессиональной этики поведения; -соблюдение культуры речи. - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе выполнения работы	Оценка при выполнении работ по производственной практике.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Оценка при выполнении работ по производственной практике.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-соблюдение норм здорового образа жизни, осознанно выполняет правила безопасности жизнедеятельности. -составление своего индивидуального комплекса физических упражнений для поддержания необходимого уровня физической подготовленности. -организация собственной деятельности по укреплению здоровья и физической выносливости.	Оценка при выполнении работ по производственной практике.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Оценка при выполнении работ по производственной практике.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Оценка при выполнении работ по производственной практике.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	Оценка при выполнении работ по производственной практике.

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none">-оптимальность определения этапов решения задачи;-адекватность определения потребности в информации;-эффективность поиска;-адекватность определения источников нужных ресурсов;-разработка детального плана действий;-правильность оценки рисков на каждом шагу;-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<p>Итоговый контроль: оценка на экзамене по модулю</p>
--	--	---

