

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**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
2020-2021 учебные годы

г. Маркс, 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 04 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ОВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.04 - 144 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** необходимых для последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
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.
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	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих напитков на производстве. Правила техники безопасности и СанПиНа, ХАССП	Содержание:	6	
	1. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и оборудования для работы в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа, ХАССП.		
Тема 1.2. Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд.	Содержание:	30	3
	1. Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд из фруктов	6	
	2. Отработка практических навыков приготовления киселей	6	
	3. Отработка практических навыков приготовления желе.	6	
	4. Отработка практических навыков приготовления муссов.	6	
	5. Отработка практических навыков приготовления самбуков	6	
Тема 1.3. Отработка практических навыков	Содержание:	36	3
	1. Отработка практических навыков приготовления суфле	6	
	2. Отработка практических навыков приготовления пудингов	6	
	3. Отработка практических навыков приготовления шарлоток	6	

приготовления горячих сладких блюд	4.Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд с сыром	6	
	5.Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд с творогом	6	
	6.Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд	6	
Тема 1.4. Отработка практических навыков приготовления десертов.	Содержание:	24	3
	1.Отработка практических навыков приготовления кремов	6	
	2.Отработка практических навыков приготовления десертов с мороженым	6	
	3.Отработка практических навыков приготовления десертов на сливках	6	
	4.Отработка практических навыков приготовления десертов фруктово-ягодных	6	
Тема 1.5. Отработка практических навыков приготовления горячих напитков.	Содержание:	24	3
	1.Отработка практических навыков приготовления чая и чайных напитков	6	
	2.Отработка практических навыков приготовления кофе и кофейных напитков	6	
	3.Отработка практических навыков приготовления какао, шоколада.	6	
	4.Отработка практических навыков приготовления горячих фруктовых напитков	6	
Тема 1.6. Отработка практических навыков приготовления холодных напитков.	Содержание:	24	3
	Отработка практических навыков приготовления холодных напитков с молоком	6	
	Отработка практических навыков приготовления квасов	6	
	Отработка практических навыков приготовления холодных напитков фруктово-ягодных	6	
	Отработка практических навыков приготовления айскримов	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 дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в **экзамен по модулю** 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 получаемой квалификации. Для проведения экзамена по модулю 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.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля
<p>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.</p>	<p>Организация и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; 	<p>Текущий контроль, оценка в процессе выполнения практических заданий</p>

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, 	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>		
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков, разнообразного ассортимента.</p>		
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков, разнообразного ассортимента.</p>		

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none">• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>- соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none">• соответствие температуры подачи;• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)• соответствие объема, массы порции 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, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

<p>ОК 06. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознание поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение профессиональной этики поведения; -соблюдение культуры речи. - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе выполнения работы 	<p>Оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>Оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Оценка при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников 	<p>Оценка при выполнении работ по производственной практике.</p> <p>Итоговый контроль: оценка на экзамене по модулю</p>

	<p>нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none">-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	
--	--	--