

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2020 – 2021 учебный год**

г. Маркс,
2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
Требнева Е.В./
августа 2020 г.



Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

Гостева И.Ю. Гостева И.Ю.

СОГЛАСОВАНО

Представитель организации

Дукаев М.М. Дукаев М.М.
М.П.

М.П.

Г. МАРКС

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК Сферы
общественного питания
протокол № 1 от 24.08.2020г.

Председатель

Горбатова Г.В. /Горбатова Г.В./

Составитель:

Горбатова Г.В. - преподаватель
специальных дисциплин первой
квалификационной категории ГАПОУ
СО «Марковский политехнический
колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения производственной программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (на базе основного общего образования) в части освоения основного вида деятельности (ОВД) Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности для освоения специальности, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по основным видам деятельности обучающиеся должны

иметь практический опыт:

1. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
2. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
3. приготовления и оформления супов и соусов;
4. приготовления и оформления простых блюд из рыбы;
5. приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы;
6. приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
7. приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД) Выполнение работ по профессии 16675 Повар, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять супы и соусы
ПК 7.4.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, 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		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675			108	
Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		Содержание	12	
	1	Организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды в соответствии с требованиями техники безопасности и СанПиН 1.2.3.-3.2.1 Подготовка сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок.	6	3
	2	Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.	6	3
Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий		Содержание	12	
	1.	Отработка навыков приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	6	3
	2.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	6	3
Тема 1.3. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента		Содержание	18	
	1.	Отработка навыков приготовления бульонов, отваров и простых супов.	6	3
	2.	Приготовление, непродолжительное хранение бульонов и супов разнообразного ассортимента.	6	3
	3..	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству супов, отваров и бульонов.	6	3
Тема 1.4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного		Содержание	18	
	1.	Отработка навыков приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	6	3

ассортимента	2.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству соусов.	6	3
	3.	Отработка навыков приготовления и непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	6	3
Тема 1. 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента		Содержание	18	
	1.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, простых горячих блюд из рыбы и морепродуктов.	6	3
	2.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, простых блюд из домашней птицы	6	3
	3..	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, простых блюд из мяса	6	3
Тема 1.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		Содержание	18	
	1.	Отработка навыков приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	6	3
	2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе.	6	3
	3.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	6	3
Тема 1.7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента		Содержание	6	
	1.	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	6	3
Тема 1.8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Содержание	6	
		Приготовление, оформление, подача, требования к качеству сладких блюд и напитков	4	3
		Промежуточная аттестация в форме зачета (оценкой)	2	
		Итого:	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики осуществляется 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 концентрированно в рамках профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели, 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 осуществляют преподаватели в форме зачета (с оценкой). По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания, в которые входят экзамен (по модулю). Экзамен (по модулю) проводят 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 (по модулю) оформляются экзаменационной ведомостью.

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 результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из овощей и грибов; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд 	Текущий контроль, наблюдение и оценка при выполнении практических заданий на производственной практике.
7.2 Готовить и оформлять простые	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и	

<p>блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</p>	<p>технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд 	
<p>7.3. Готовить и оформлять супы и соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении супов и соусов; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления супов и соусов; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению супов и соусов; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд 	
<p>7.4. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и 	

	<p>правил личной гигиены при приготовлении и оформлении блюд из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления блюд из рыбы; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из рыбы; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд 	
<p>7.5. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и домашней птицы; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд мяса и домашней птицы; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд 	
<p>7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок; - обоснованный выбор производственного 	

	<p>инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд 	
<p>7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сладких блюд и напитков; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</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 нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на 	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ занятий; - заданий по учебной и производственной практике; <p>Промежуточная аттестация: оценка в процессе выполнения:</p>

	<p>каждом шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> - достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. 	

