

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

«*19*» *марта* 2022 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2022

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331, Дата регистрации в реестре: 31/03/2017

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Луковкина И.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 5 от «18» июня 2022 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«29» июня 2022 г.

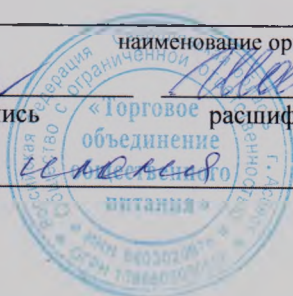
Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО, ТООП

наименование организации
подпись И.И. И.И. расшифровка подписи
«27» июня 2022 г.



СОДЕРЖАНИЕ

СТР

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	5
3	СТРУКТУРА И ВИДЫ РАБОТПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКИ	21

1. Общая характеристика программы производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,

1.2. Место производственной практики в структуре образовательной программы:

Производственная практика входит в профессиональный учебный цикл рабочего учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам, входящим в образовательную программу

1.3. Цели и задачи производственной практики

Программа производственной практики разработана на основании международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенций «поварское дело», «кондитерское дело» WSR и с учетом профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», а также с учетом интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

Цели производственной практики:

- целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задачи производственной практики:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а так же технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.

- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

2. Планируемые результаты практики профессиональных модулей

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видами деятельности (ВД) в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в

	чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Оценивать наличие, выбирать, оценивать органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформлять заявки на сырье, продукты, материалы, проверять по накладной соответствие заявке. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами .
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы:

Код ПК	Иметь практический опыт в:
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

Количество часов на освоение программы производственной практики – В рамках освоения ПМ 01.
ПП. 01 -144.

3. Структура и содержание производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей и тем производственной практики	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
ПК 1.1-1.4	ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Тема 1. Знакомство с предприятием, Инструктаж по безопасным условиям труда, технике безопасности, организации рабочего места при выполнении работ в условиях	144ч. 12ч	– Проверять наличие, оценивать годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. – Проверять наличие, оценивать качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. – Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. – Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты

	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. .Тема 5 Выполнение работ по подготовке и обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика для приготовления полуфабрикатов. Тема 6. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,	24ч. 24ч.	различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. – Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. – Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; – Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. – Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. – Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. – Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. – Упаковывать на вынос или для транспортирования – Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. – Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.
--	---	-------------------------	--

	домашней птицы, дичи, кролика		
	Дифференцированный зачет	12ч	

всего144

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики предполагают наличие организаций, участвующих в проведении практики, предоставляющих рабочие места, обеспечивающие безопасное прохождение производственной практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

Производственная практика на предприятиях/организациях осуществляется на основе прямых договоров, заключаемых между ГПОАУ ЯО Заволжским политехническим колледжем и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся. В период прохождения производственной практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

4.2. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Содержание и планируемые результаты производственной практики колледж разрабатывает самостоятельно в соответствии с ФГОС СПО и согласовывает с предприятиями/организациями.

Колледж определяет совместно с предприятиями/организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики.

Обучающиеся, в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее профессиональное образование, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

По результатам практики мастером производственного обучения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. Аттестация по итогам производственной 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.

Итоговой формой контроля по производственной практике является дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; дневник по производственной практике; дифференцированный зачет; Экзамен
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку	- выполнение правил охраны труда и	Экспертная оценка результатов

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; дневник по производственной практике; дифференцированный зачет; Экзамен
--	---	--

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; дневник по производственной практике; дифференцированный зачет; Экзамен
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; дневник по производственной практике; дифференцированный зачет;
		Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; дневник по производственной практике; дифференцированный зачет; Экзамен

