

**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» ноября 2022 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ 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 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 «28» сентября 2022 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«29» сентября 2022 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО "Тепл"

наименование организации
«Торговое объединение общественного питания»
подпись М.И. Мухоморова расшифровка подписи
«27» сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

СТР

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	5
3	СТРУКТУРА И ВИДЫ РАБОТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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», «Пекарь», 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 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 поддержания 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 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

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

Код ПК	Иметь практический опыт в:
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	- оценке наличия, выборе, оценке органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. - оформлении заявки на сырье, продукты, материалы, проверке по накладной соответствия заявке. – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Количество часов на освоение программы производственной практики –
В рамках освоения ПМ 04. ПП.04 –144 часов.

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 4.1 -4.5	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Тема 1.Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления	144ч.	– Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. – Выполнение задания (заказа) по приготовлению
		6ч.	

холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента Тема 2.Приготовление оформление и подготовке к реализации холодных сладких блюд. Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд. Тема4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов Тема 5.Приготовление,	холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента Тема 2.Приготовление оформление и подготовке к реализации холодных сладких блюд. Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд. Тема4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов Тема 5.Приготовление,	холодных и горячих сладких блюд.десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и
---	---	--

	творческое оформление холодных и горячих напитков Дифференцированный зачет	24 6ч.	т.д.). – Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
--	--	----------------------	--

Всего144ч.

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 ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» 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 техникум разрабатывает самостоятельно в соответствии с ФГОС СПО и согласовывает с предприятиями/организациями, 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 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разн	- выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья, по органолептической оценке; - соблюдение правил хранения сырья; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики. Дневник по производственной практике. Дифференцированный зачет. Экзамен
ПК 4.2. Осуществлять	- соблюдение последовательности	Экспертная оценка результатов

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	приемов и технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение правил хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выполнять творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики. Дневник по производственной практике. Дифференцированный зачет. Экзамен
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики. Дневник по производственной практике. Дифференцированный зачет. Экзамен

	ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики. Дневник по производственной практике. Дифференцированный зачет. Экзамен
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента;	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики. Дневник по производственной

разнообразного ассортимента.	- выполнять творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	практике. Дифференцированный зачет. Экзамен
-------------------------------------	---	--