

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение**

Республики Крым

«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

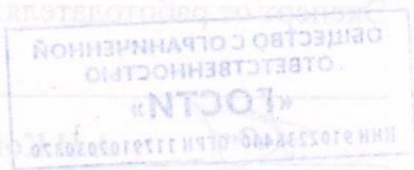
Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1 от «28» июня 2018г.

Утверждаю

И.о.директора ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»

А.А.Сиверс

«30» августа 2018г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

г.Симферополь

2018

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии

профессии Повар, кондитер

протокол № 1 от «28» 08 2018г.

Председатель [подпись]

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

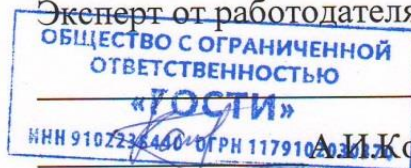
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

[подпись] А.А. Сиверс

«28» августа 2018г.

СОГЛАСОВАНО

Эксперт от работодателя:



[подпись] А.И. Кондрашкин

«30» августа 2018г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** среднего профессионального образования, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм** примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчики:

Ибрагимова Н.Э. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Толмачева Л.В. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Кулясова Н.П. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Содержание

| | | Стр. |
|---|--|------|
| 1 | Паспорт рабочей программы производственной практики | 4 |
| 2 | Результаты освоения программы производственной практики | 5 |
| 3 | Тематический план и содержание производственной практики | 8 |
| 4 | Условия реализации программы производственной практики | 13 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 15 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности: **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи производственной практики:

- производственная практика по профессии:

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

| Вид профессиональной деятельности | Требования к умениям |
|---|--|
| ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | <ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- своевременно оформлять заявку на склад;- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |

2.2. Результаты освоения производственной практики

Производственная практика по профессии:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

| Код | Наименование результата освоения практики |
|--------|--|
| 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 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, |

| | |
|--------|---|
| | макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля | Количество часов |
|--|---|--|
| ПК 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 6 |
| | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | 6 |
| | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | 42 |
| | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | 24 |
| | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 36 |
| | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 36 |
| | ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 36 |
| | | ПК.2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| | Дифференцированный зачет | 6 |

| | | |
|--|-------|-----|
| | ИТОГО | 252 |
|--|-------|-----|

3.3. Содержание производственной практики

| Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 252 | |
| Тема 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Содержание Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 | 2 |
| Тема 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Содержание Приготовление бульонов, отваров, всех видов пассеровок. | 6 | 2 |
| Тема 2.3. Осуществлять | Содержание | | |

| | | | |
|---|--|----------|----------|
| приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями. | 6 | 2 |
| | Приготовление щей. | 6 | 2 |
| | Приготовление борщей. | 6 | 2 |
| | Приготовление солянок. | 6 | 2 |
| | Приготовление рассольников. | 6 | 2 |
| | Приготовление супов-пюре, прозрачных супов. | 6 | 2 |
| | Приготовление молочных, сладких, холодных супов. | 6 | 2 |
| Тема 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Содержание | | |
| | Приготовление соуса красного основного и его производных. | 6 | 2 |
| | Приготовление соуса белого основного и его производных. | 6 | 2 |
| | Приготовление молочного соуса и его производных. | 6 | 2 |
| | Приготовление сметанного соуса и его производных. | 6 | 2 |
| Тема 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного | Содержание | | |
| | Приготовление блюд из отварных и протертых овощей. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из припущенных и жареных овощей. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из круп и изделий из каш. | 6 | 2 |

| | | | |
|--|---|----------|----------|
| ассортимента | Приготовление блюд из макаронных изделий. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из бобовых. | 6 | 2 |
| Тема 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Содержание | | |
| | Приготовление блюд из яиц вареных и жареных. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из яиц запеченных. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из творога. | 6 | 2 |
| | Приготовление блинчиков, блинов, оладий. | 6 | 2 |
| | Приготовление лапши домашней, вареников, пельменей. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из теста: манты с бараниной, борачи с говядиной, чебуреки. | 6 | 2 |
| Тема 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Содержание | | |
| | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из нерыбного водного сырья | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. | 6 | 2 |
| | Приготовление фаршированной рыбы (целиком). | 6 | 2 |
| | Приготовление фаршированной рыбы (непластованная кусками). | 6 | 2 |
| Тема 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, | Содержание | | |
| | Приготовление блюд и закусок из отварного мяса. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд и закусок из жареного мяса. | 6 | 2 |

| | | | |
|--|--|----------|----------|
| кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Приготовление блюд и закусок из тушеного мяса. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из натурально-рубленной массы. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из котлетной массы. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд и закусок из мяса птицы. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд и закусок из мяса дичи и кролика. | 6 | 2 |
| | Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы птицы, дичи, кролика. | 6 | 2 |
| | Дифференцированный зачет | 6 | 2 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие предприятий питания.

Эти предприятия должны быть оснащены соответствующим оборудованием необходимым для данной профессии.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование; весовое оборудование; инвентарь; инструменты и приспособления; посуда.

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

2. Инвентарь: кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски, лопатки, половники, гарнирные ложки

3. Инструменты и приспособления: ножи, терки.

4. Посуда: суповые и мелкие столовые тарелки, ложки, вилки, салатники, соусники.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является освоение учебной практики. Производственная практика проводится концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить 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 руководителем практики – мастером производственного обучения в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции) | Основные показатели освоения результатов обучения |
|---|--|
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися; - своевременность выполнения учебных и производственных работ; - активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией; - участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.; - положительная динамика учебных достижений; - положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик; - результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - грамотное заполнение технической документации. <p>соблюдение технологического процесса в ходе приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчётной документации; - правильность выбора сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; - взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи; - промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта. |