

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
_____ Димова О.А..
« ____ » _____ 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
квалификация 16675 Повар

пгт. Приаргунск, 2021 г.

Программа производственной практики (далее ПП.04) по профессиональному модулю **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер со сроком обучения 3 года 10 месяцев и является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Забайкальского края от 9.12.2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик «Приаргунский государственный колледж» Забайкальского края

Разработчики:

Гринько В.Ф. мастер производственного обучения ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК

Информационно-экономического
и торгово-кулинарного профилей.

Протокол № __ от «__» _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л.М..

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП 04

1.1 Область применения программы

Область применения программы, в которой обучающиеся, освоившие образовательную программу по профессиональному модулю могут осуществлять профессиональную деятельность в сфере различных форм собственности для различных категорий потребителей (33. Сервис, оказание услуг населению общественное питание).

Целью прохождения ПП является формирование практического опыта у обучающихся в конкретных производственных условиях и для дальнейшего освоения рабочей профессией по виду профессиональной деятельности *приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* и соответствующими общими и профессиональными компетенциями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПП 04

Всего часов 180 часов

в том числе промежуточная аттестация 12 часов по ПМ.04

1.5. Форма аттестации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих предприятий (организаций). По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 04.

2.1 Требования к результатам освоения ПП 04.

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями по видам деятельности:

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

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 ходе прохождения ПП.04 обучающиеся должны закрепить знания и умения, полученные на междисциплинарном курсе и учебной практике и приобрести навыки и практический опыт в приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

<p>МДК 04. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК 04. 02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Знать - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
<p>УП.03 Приготовление оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Уметь - ационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.
<p>ПП.03 Приготовление оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе,оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической падаче холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопвсности готовой продукции; - ведение расчётов с потребителями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПП 04

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

3.1 Тематический план

Содержание ПП 04

Коды ОК, ПК	Содержание программы ПП	Кол-во часов
I.	Ознакомление с предприятием	Первый день
ОК. 1 ОК. 2 ОК. 3 ОК. 4 ОК. 5 ОК. 6 ОК. 7 ОК. 8 ОК. 9 ОК. 10 ОК. 11	<ul style="list-style-type: none"> - Инструктаж по безопасности труда пожарной безопасности, производственной санитарии. - Ознакомиться с типом предприятия, категорий штатным расписанием и квалификацией работников. Режимом работы, правилами внутреннего трудового распорядка, формами обслуживания, ассортиментом выпускаемой продукции, планом товарооборота, прибыль, рентабельность. - Изучить структуру предприятия взаимосвязь производственных помещений. - Изучить источники снабжения сырьем. - Проанализировать работу предприятия (цехов): санитарно гигиеническое состояние, соблюдение требований техники безопасности, санитарно гигиенических условий труда, обеспечение предприятий оборудованием. - Обучающиеся должны в дневнике описать краткую характеристику предприятия. 	
ПП. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	180
	<p>Отработать практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, п/ф, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; - видение расчётов с потребителем. 	
II.	Оформление отчёта по практики	Последний день практики
	По окончании практики обучающиеся составляют отчёт о прохождении производственной практики. К отчёту прилагается: трудовой договор, наряд на выполнения ППР, производственная характеристика, дневник.	
	ВСЕГО:	180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Общее положение: объем, содержание и сроки проведения производственной практики по профессии определяются учебным планом.

Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах базовых предприятий общественного питания согласно договора. За обучающимися закрепляются руководитель практики от предприятия.

Производственная практика проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса и учебной практики. Практикой руководит мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

Режим труда обучающегося: работа в соответствии с режимом предприятия, в цехах или на участках предприятия. Продолжительность рабочего дня 6 часов.

Продолжительность рабочего дня определена основами законодательства; Трудовой Кодекс Российской Федерации (30. 12. 2001 г. №197 ФЗ).

4.2. Виды работ:

1. Получение инструктажа перед началом работы.
2. Прием и подготовка рабочего места к работе. Проверка наличия и исправность инструментов, сигнальных и защитных приспособлений.
3. Подготовка продуктов к производству. Механическая кулинарная обработка сырья.
4. Приготовление заготовок, п/ф. Соблюдение технологических параметров, норм вложения сырья, соблюдение выхода. Применение высокопроизводительных приемов и способов труда, инструментов, приспособлений. Самостоятельные разработки по наиболее эффективному использованию труда, экономия расходов продуктов, недопущение брака. Соблюдение температурного режима при тепловой обработке. Определить органолептическим способом готовность блюда.
5. Оформление и подача сладких блюд, десертов и изделий, отделка изделий с соблюдением оценки качества и проведение бракеража блюда, изделия, укладка в тару, маркирование, передача в эксплуатацию.
6. Самостоятельная разработка по эффективному использованию рабочего времени, предупреждение брака, экономному расходованию электроэнергии сырья.
7. Подготовка рабочего места к сдаче. Остановка оборудования. Санитарная обработка рабочих мест, помещения.
8. Заполнение дневников.

Литература

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. - 160 с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -186 с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2016 - 432 с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление сладких блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

Электронные пособия:

Карвинг; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача

РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практического опыта.

Текущий контроль проводится руководителем практики от предприятия и работником закрепленным за обучающимся в процессе прохождения производственной практики. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели результатов подготовки	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 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.	Проявление повышенного интереса к профессии. Самостоятельное планирование предстоящей работы, Аккуратность и точность в работе. Экономное расходование сырья, электроэнергии. Соблюдение трудовой дисциплины. Качество приготовленных блюд и изделий полностью соответствует требованиям	Демонстрационный экзамен

<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>		
--	--	--