

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01.01 Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий сложного ассортимента

ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021г.

Рабочая программа ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. зарегистрированном министерством юстиции (рег. № 22324 от 23 июля 2014г.)

Разработчик:

Губанова Елена Владимировна -преподаватель ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 30 от 08 2014 г.
Председатель ЦК Р.К. /

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный техникум
Н.В.Осипенко
«31» 08 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
Н.В.Осипенко
Заместитель директора по УПР
«31» 08 2014 г.


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

СОДЕРЖАНИЕ

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 СПССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификации: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в реализации дополнительных образовательных программ и профессиональной подготовки и переподготовки 43.01.09 Повар, кондитер в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии/специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none">- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- оценивать их качество и соответствие технологическим

	требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:
 Всего - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО ППССЗ по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
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

Освоение содержания программы производственной практики по ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания: ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72
Тема 1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для сложных блюд.	Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса.	6
	Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	6
Тема 2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, круп, бобовых, макаронных, мучных, яичных и других изделий для сложных блюд.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, круп, бобовых, макаронных, мучных, яичных и других изделий	6
	Приготовление полуфабрикатов из овощей, круп, бобовых, макаронных, мучных, яичных и других изделий используя различные методы.	6
	Приготовление полуфабрикатов из мучных, яичных и других изделий используя различные методы.	6
Тема 3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	6
	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	6
	Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбного сырья.	6
	Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств рыбного сырья.	6
	Приготовление полуфабрикатов для рыбных блюд.	6

Экзамен квалификационный	6
Итого	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие предприятий различных форм собственности, которые оснащены всем необходимым оборудованием и инвентарём.

Оборудование: электромеханическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное. Инструменты и приспособления.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических квалификационных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/дифференцированный зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса,	экспертная оценка выполнения практических работ

рыбы и домашней птицы;	
Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	экспертная оценка выполнения практических работ
Проводить расчеты по формулам;	экспертная оценка выполнения практических работ
Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	экспертная оценка выполнения практических работ
Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	экспертная оценка выполнения практических работ
Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.	экспертная оценка выполнения практических работ

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению.	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: устный опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - практических заданий на ДЭ
ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной практике; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - практических заданий на ДЭ