



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. Директора по УПР

И.В. Головань И.В. Головань

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора № 290

от 02 сентября 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих и
служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОГЛАСОВАНО

ООО "Управленческие системы"

наименование организации (работодателя)

Илья Басаржова Н.Б.

наименование должности

подпись

И.О.Ф.

_____ 2021 г.



Форма обучения очная

Курс 3


Семестр 6

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

- положения о практической подготовке (производственная практика) обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва).

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения, на заседании методического объединения по направлению социально-экономического профиля

Протокол № 5 от «25» 05 2021 г.
Руководитель МО  Ф.З. Омарова

СОГЛАСОВАНО методическим советом
Председатель МС  Е.А. Левина

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

Составители: Кудленок Екатерина Сергеевна мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж»; 

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	23

ПРИЛОЖЕНИЯ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» и укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

и основных видов деятельности (ВД):

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

1.2 Цели и задачи практической подготовки (производственная практика): закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения практической подготовки (производственная практика)

В результате прохождения практической подготовки (производственная практика) в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

О₁ подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

О₂ выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

О₃ упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

О₄ порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

О₅ ведении расчетов с потребителями

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практической подготовки (производственная практика):

В рамках освоения ПМ 04 - 72 часа

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения программы практической подготовки (производственная практика) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по основным видам деятельности:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО)

Код ПК	Наименование результата 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
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

3 СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

4.1 Условия проведения практической подготовки (производственная практика)

Реализация рабочей программы практической подготовки (производственная практика) предполагает проведение практической подготовки (производственная практика) на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2 Организация образовательного процесса

Практическая подготовка (производственная практика) проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к практической подготовке (производственная практика) является освоенная практическая подготовка (производственная практика)

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист;
- производственная характеристика;

Дополнительные материалы:

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за учебную практику учитываются:

- результаты овладения студентами общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие , руководители учебной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о закреплении наставников на производстве;
- аттестационный лист;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;
- Материалы и протокол экзамена (квалификационного).

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство практической подготовкой (производственная практика) осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство практической подготовкой (производственная практика) обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-2 раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется преподавателем в форме зачета/диф. зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в составе которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

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

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Подготовка исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соблюдены. 6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внешний вид приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.

	<p>4.Вкус приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Вес приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7.Температура подачи приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Сервировка и оформление приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14.Правила электробезопасности при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>1.Внешний вид приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2.Цвет приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Вес приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7.Температура подачи приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Сервировка и оформление приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд,</p>

	<p>десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11.Хранение горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14.Правила электробезопасности при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>1.Внешний вид приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2.Цвет приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Вес приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>6.Температура подачи приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>7.Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9.Время приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10.Хранение холодных напитков разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>11.Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13. Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного</p>	<p>1.Внешний вид приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p>

<p>ассортимента</p>	<p>2.Цвет приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Вес приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>6.Температура подачи приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>7.Сервировка и оформление приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9.Время приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10.Хранение горячих напитков разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>11.Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13.Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
----------------------------	--