

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Буденновский политехнический колледж»

Согласовано

Директор ООО «Комбинат питания»

Кацера В.И.



20__ г.

Утверждаю

Директор ГБПОУ БПК

Бабич М.В.



20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практической подготовки (производственной практики)
по профессиональному модулю

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы практической подготовки (производственной практики)	4
2	Результаты освоения рабочей программы практической подготовки (производственной практики)	6
3	Условия реализации рабочей программы практической подготовки (производственной практики)	12
4	Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы практической подготовки (производственной практики)	16
5	Аттестация практической подготовки (производственной практики) по профессии	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки (производственной практики) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработана в целях внедрения стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового опыта движения WSI, компетенций WSR «Поварское дело», «Кондитерское дело», ПС «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н, ПС «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Рабочая программа практической подготовки (производственной практики) может быть использована в программах дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке рабочих при наличии основного общего образования по профессиям:

Повар;

Кондитер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД) в соответствии с ФГОС (СПО) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Рабочая программа практической подготовки (производственной практики) разработана с учетом требований регионального рынка труда, успешной адаптации и повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда.

1.2. Цели практической подготовки (производственной практики): комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности по выполнению приготовления, оформления и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующего вида профессиональной деятельности, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.3 Требования к результатам освоения практической подготовки (производственной практики):

В результате прохождения практической подготовки (производственной практики) по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

ПМ	ВПД	Требования к умениям	Требования к практическому опыту
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- 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;	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.

1.4. Количество часов на освоение программы практической подготовки (производственной практики)

Рабочая программа практической подготовки (производственной практики) рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 180 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

Результатом освоения рабочей программы практической подготовки (производственной практики) является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Профессиональные компетенции
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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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

По окончании практики студент сдаёт аттестационный лист, по форме установленной ГБПОУ БПК, об уровне освоения профессиональных компетенций; характеристику организации на обучающегося в период прохождения практики, дневник практики, отчет и характеристику в соответствии с содержанием тематического плана практической подготовки (производственной практики).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БУДЕННОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

Директор ИП «Комбинат питания»



В.И.Кацера

20 ____ г

Утверждаю

Директор ГБПОУ БПК



М.В.Бабич

20 ____ г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практической подготовки (учебной практики)
по профессиональному модулю

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы практической подготовки (учебной практики)	4
2	Результаты освоения рабочей программы практической подготовки (учебной практики)	6
3	Структура и содержание практической подготовки (учебной практики)	8
4	Условия реализации практической подготовки (учебной практики)	19
5	Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебной практики)	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

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

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа практической подготовки (учебной практики) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработана в целях внедрения стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового опыта движения WSI, компетенций WSR «Поварское дело», «Кондитерское дело», ПС «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н, ПС «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Рабочая программа практической подготовки (учебной практики) может быть использована в программах дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке рабочих при наличии основного общего образования по профессиям:

Повар;

Кондитер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД) в соответствии с ФГОС (СПО) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Рабочая программа практической подготовки (учебной практики) разработана с учетом требований регионального рынка труда, успешной адаптации и повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда.

1.2. Цели практической подготовки (учебной практики): формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3 Требования к результатам освоения практической подготовки (учебной практики)

В результате прохождения практической подготовки (учебной практики) по виду профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ПМ	ВПД	Требования к умениям
02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

1.4. Количество часов на освоение программы практической подготовки (учебной практики)

Программа практической подготовки (учебной практики) рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 216 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является Лаборатория «Учебная кухня ресторана» ГБПОУ БПК.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

Результатом освоения рабочей программы практической подготовки (учебной практики) является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенции
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.