МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ ЛЫСКОВСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЛЫСКОВО
2017 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «01» сентября 2017 г.

Председатель П(Ц)К ППССЗ СПО
_____Егорова В.А

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (СПО):
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Заместитель директора по УР _____ Рябтяев В.В.

Организация-разработчик: ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Разработчики:

Большакова Марина Сергеевна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум
Азова Наталья Анатольевна - мастер производственного обучения ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рекомендована учебно-методической комиссией по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в составе:

Николаева Ирина Васильевна – заведующий производством ресторана "Парус" ООО"Порт Сухой" г.Лысково _____Николаева И.В.
Рябтяев Владимир Валентинович - заместитель директора по УПР ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Рябтяев В.В.
Большакова Марина Сергеевна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Большакова М.С.
Кутаев Андрей Валерьевич - методист ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Кутаев А.В.
Егорова Вера Анатольсвна - председатель П(Ц)К ППССЗ СПО ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Егорова В.А

Протокол № 1 от «01» сентября 2017 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

1. 3 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится на базовых предприятиях на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания – 144 часа в четвертом семестре;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

в рамках освоения ПМ 02. - 108ч;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	***ПК***	***ПО (практический опыт)***	***Показатели результата***
1	*2*	*3*	*4*
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Владения и выбортехникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента	Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов	Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.	Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, мака-	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп,	Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобо-

закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	бобовых, макаронных изделий	вых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	*Наименования профессиональных модулей*	*Виды работ*	*Количество часов производственной практики по ПМ*
1	*2*	*4*	*3*
ПК 2.1. -2.3.	**ПМ 02.**	**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**	*108*
		Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	*12*
		Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.	*12*
		Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и птицы.	*12*
		Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов.	*12*
		Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	*12*
		Декорирование блюд сложными холодными соусами.	*12*
		Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	*12*
		Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	*12*
		Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок.	*10*
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты..Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Основной источник:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Основной источник:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

Интернет-ресурсы:

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
http://www.eda-server.ru/gastronom/;
http://www.eda-server.ru/culinary-school/

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Производственная практика реализуется концентрированно. Производственная практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	***Основные показатели оценки результата***	***Формы и методы контроля и оценки***
1	*2*	*3*
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	

водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	***Основные показатели оценки результата***	***Формы и методы контроля и оценки***
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии; - решает задачи профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- организует собственную деятельность; -оценивает эффективность и качество выполнения работ.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивает риски при принятии решений.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на госу-	-использует разные программы при работе на ком-	

дарственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	пьютерах	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность	
08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- применяет источники иностранной литературы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- стремится планировать профессиональную деятельность	

Приложение 1

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося _____ курса группы _____
по специальности (профессии)_____
(фамилия, имя, отчество)
Место прохождения практики _____
_____

Сроки практики: с _____ по _____ 20 _____ г.

Руководитель производственной (по профилю специальности) практики _____
(имя, отчество, фамилия)

№ темы	Содержание практической работы	Кол-во часов	Отметка наставника о выполнении

Приложение 2

ОТЧЕТНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ЗАПОЛНЕНИЮ ДНЕВНИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. Заполнить информационную часть.
2. Совместно с мастером производственного обучения - руководителем практики составить план работы. Получить индивидуальные задания по профилю подготовки для квалификации по специальности/профессии.
3. Получить в отделе кадров организации отметку о прибытии на место практики.
4. Регулярно записывать все реально выполняемые работы.
5. Получить отзывы руководителей практики от предприятия.
6. Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики

ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося _____ курса группы_____
по специальности (профессии)_____
(фамилия, имя, отчество)
Место прохождения практики _____
_____
Сроки практики: с _____ по _____ 20 _____ г.

Примерная структура отчета

1. Общие сведения о проделанной работе *(краткая характеристика базы практики, виды выполненных работ и их результаты);*
2. Краткая характеристика проделанной работы *(общие впечатления о практике, наиболее существенные достижения, встреченные трудности, общая оценка итогов практики);*
3. Предложения по совершенствованию практики.
4. Характеристика на обучающегося по производственной практике.

Руководитель производственной практики _____