

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
Маслова Т.Н. Захарова
« 28 » 08 2020г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 05.

**«Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебушечных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента»**

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено
на заседании МК
Протокол № 1
от « 28 » 08 2020г.

Алейск 2020г

Программа производственной практики профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования)

Организация-разработчик: КГБПОУ «Алейский технологический техникум»

Разработчики:

Аниськова Марина Яковлевна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Глухих Елена Петровна – преподаватель МДК высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА На заседании педсовета КГБПОУ «Алейский технологический техникум» Протокол № «__» __ 20__ г	Рассмотрена и одобрена предметно – цикловой комиссией Протокол № «__» __ 20__ г. Председатель ПЦК _____ /Кононенко.Н.А/
---	---

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 1.1. Область применения программы производственной практики
- 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля
- 1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП
- 1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики
- 1.5. Место прохождения производственной практики

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение обучения
- 4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Пояснительная записка

Программа производственной практики профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» составлена для комплексного освоения обучающимися профессиональной деятельности по профессии по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимися по профессии.

Задачей производственной практики является:

- 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.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. Для проведения практики заключают договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими предприятиями общественного питания «Русский чай», «Закусочная», кафе «У дороги», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт», столовая воинской части, Алейский хлебокомбинат.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ОПОП СПО, с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практикой;
- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Практика завершается оценкой обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ .01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Задачей производственной практики является:

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.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. Для проведения практики заключают договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими предприятиями общественного питания «Русский чай», «Закусочная», кафе «У дороги», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт», столовая воинской части, Алейский хлебокомбинат.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ОПОП СПО, с учетом договоров с организациями;
заключают договоры на организацию и проведение практики;
совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
осуществляют руководство практикой;
контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

заключают договоры на организацию и проведение практики;
согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
издают приказ о прохождении практики обучающимися;
предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль, при прохождении практики

в организациях:

полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Практика завершается оценкой обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

приобрести практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

знать

- проверять органолептическим способом годность овощей и ибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;
способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов;
температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.01.

«Приготовление блюд из овощей и грибов»

МДК01.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики

Трудоёмкость производственной практики в рамках освоения ПМ.0101

«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Составляет- 60 часов

Сроки проведения производственной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.5.Место прохождения производственной практики

Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная», кафе «Давыдов», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт», «ООО Общепит»

2.Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Является овладением обучающимися видом профессиональной деятельности , в том числе ПК и ОК

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

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 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

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

№ п./п.	Разделы (темы)	Виды работ	Объём времени (в часах)
1	2	3	4
ПМ. 01 Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			144
1	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала 2. Ознакомление с предприятием общественного питания	12
2	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом годности овощей. 3. Сортировка, мойка, чистка, нарезка овощей и грибов. 4. Хранение полуфабрикатов	12
3	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Организация рабочего места. 2. Разработка практических приемов для изготовления полуфабрикатов. 3. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов	12
4	Обработка овощей, грибов различными методами.	1. Нарезка и формовка традиционных видов овощей	12
5	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различным	1. Нарезка и формовка традиционных видов рыбы и	12

	методами.	нерыбного водного сырья	
6	Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	1. Нарезка и формовка традиционных видов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	12
7	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	1. Организация рабочего места. 2. Обработка различными методами овощей. 3. Чистка, нарезка овощей. 4. Приготовление полуфабрикатов	12
8	Нарезка, формовка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	1. Организация рабочего места. 2. Обработка различными методами рыбы. 3. Приготовление полуфабрикатов	12
9	Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	1. Организация рабочего места. 2. Обработка различными методами мяса. 3. Приготовление полуфабрикатов	12
10	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	1. Организация рабочего места. 2. Нарезка и формовка традиционных видов овощей. 3. Приготовление полуфабрикатов	12
11	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	1. Организация рабочего места. 2. Нарезка и формовка овощей. 3. Охлаждение и замораживание овощей и грибов.	18
12	Дифференцированный зачет	1. Выполнение практической	6

		работы	
--	--	--------	--

4.УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОЕ.И НФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

4.1.Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования(3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия»-2012 год

Дополнительная литература:

Анфимова Н.А. Татарская Л.Л.(2-ое изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2003

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания(-2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.

Коева В.А. Лабораторно - практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов на Дону: «Феникс», 2001 г.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М: ПрофОбрИздат, 2001 г.

Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования-2-ое изд. «Стереотип» - М.:«Издательский Центр», «Академия», 2001 г.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд.стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия»-2003 г.

Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.

Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.

Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г. Татарская Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет ресурсы

<http://www.pmedia.ru/>

4.2.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу - среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой

дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций,</p>	

	<p>хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней</p>	

выполнения задач профессиональной деятельности	главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09	адекватность, применения средств	

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

Требования к организации практики определяются ФГОС СПО (ГОС СПО), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Организация учебной и производственной практик на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников.

Для руководства практикой студентов назначаются руководители практики от техникума и от предприятий (учреждений, организаций).

Руководителями практики от предприятий, учреждений и организаций назначаются высококвалифицированные специалисты соответствующего профиля.

Общее и учебно-методическое руководство практикой студентов осуществляют мастера производственного обучения и руководители практики.

Руководители практики от техникума:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий, принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещения их по видам работ;
- несут ответственность совместно с руководителями практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности;
 - осуществляют контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
 - оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к составлению отчетов по практике;
- оценивают результаты выполнения студентами программы практики.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Студенты, заключившие договор с предприятиями, учреждениями и организациями на их

трудоустройство, производственную практику, как правило, проходят в этих организациях. Каждый студент, направленный на практику, получает задание в соответствии с программой практики.

По окончании практики студент должен представить руководителю практики следующий комплект документов:

- задание на практику (Приложение А);
- дневник о прохождении практики (Приложение Б);
- отчет по практике (Приложение В)
- характеристика с места практики (Приложение Г)
- аттестационный лист по освоению профессиональных компетенций в период практики (Д)

Аттестация студентов по программе практики проводится в форме дифференцированного зачета с аттестационными оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Задание на практику

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алейский технологический техникум»

Группа – _____

Профессия _____

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Выдано студенту(ке)

(ф., и., о)

Руководитель практики:

(должность, ф., и., о руководителя практики)

Рабочая программа практики

1	Наименование темы, раздела	Перечень работ	Количество часов
2	Тема 1.		
3	Тема 2.		
4	Тема 3.		
5			
6			
7			
8			
9	Подведение итогов, написание отчета о		
10	Защита отчета (дифференцированный зачет)		

Начало практики: 20 года

Конец практики: 20 года

Задание выдал

(ф., и., о.)

(подпись руководителя практики от техникума)

Задание принял

(ф., и., о.)

(подпись студента)

Дневник прохождения практики

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Алейский технологический техникум»

Дневник прохождения практики

Студента(ки) _____ курса, обучающегося (щейся) по профессии

_____ (наименование профессии)

_____ (ф., и.о)

Место практики _____

(название предприятия)

Руководитель практики от предприятия

(фамилия, имя, отчество)

Дата	Наименование работы	Результат работы (оценка)	Подпись руководител
1	2	4	
	Тема 1.1.		
и так далее		Перечень конкретно	
	Подведение итогов, написание отчета о пройденной практике.		
	Защита отчета		

Начало практики: 20 _____ года

Конец практики: 20 _____ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от предприятия _____ /

(подпись)

- руководитель практики от техникума _____

- /

(подпись)

(ф. и., о.)

Алейск

Шаблон характеристики

Характеристика

На студента(ку) _____ курса, обучающемуся (щейся) по профессии _____

(наименование профессии)

(ф., и., о)

База практики

Сроки практики

(наименование организации) (период прохождения практики)

- Описываем все, чем довелось заниматься во время практики – 6-7 строчек о том, какие задачи ставились и как грамотно они исполнялись, стоит упомянуть и о способности принимать самостоятельные решения, инициативность, способность проведения анализа производства и заключенных договоров.
- С чем новым пришлось познакомиться, какими методами удалось овладеть, какие новые производственные вершины были взяты за этот период.
- Описываем то, какими знания и навыки были продемонстрированы.
- Как показал практикант себя в общении, какой интерес к производственным задачам проявлялся. Стоит упомянуть про пунктуальность и адекватность реакции на критику и замечания старших коллег. Дисциплинированность, аккуратность и так далее.
Заканчивается характеристика фразой – «Студент такой-то за прохождение практики заслуживает оценки « _____ ».

Подпись и печать представителей от предприятия (директор, заместитель, руководитель практики и т.д.)

Аттестационный лист

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
КОМПЕТЕНЦИЙ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ**

ПМ

(вид практики)

Обучающийся (аяся) на

(ФИО студента) курсе по профессии
