

к ООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 211-од от 23 мая 2023 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ и ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ
по**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов
и форм обслуживания**

г.о.Электросталь, 2023 г.

РАССМОТРЕНО

ПЦК профессионального
цикла по специальности
43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
Протокол №
« ___ » мая 2023г. г.
_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю
**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
разработана на основе:

1. В соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01
3. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 211-од от 23 мая 2023 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна

Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
- 2. Результаты освоения программы практики**
- 3. Структура и содержание практики**
- 4. Условия реализации программы практики**
- 5. Контроль и оценка результатов практики**
- 6. Аттестация по итогам практики**

Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы учебной и производственной практики (далее УП.03 и ПП.03)

Программа УП.03и ПП.03– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в части освоения основного вида профессиональной деятельности специалист по поварскому и кондитерскому делу (Сервис, оказание услуг населению) и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи УП.03 и ПП.03, требования к результатам

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ППКРС, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, должен:

приобрести практический опыт:

в организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов,

полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов

1.3. Место УП.03и ПП.03в структуре ОПОП

УП.03проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля ПМ.03Организация и ведение процессов приготовления, оформления к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Сроки проведения УП.03 и ПП.03определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре.

УП.03 – 36 час.;
ПП.03 – 72 час. Всего: 108 часов.

1.5. Место прохождения УП.03 и ПП.03

Учебная и производственная практика осуществляется на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и Филиал «Номер «ООО «Комби Питание ЭКО- Продукт», кафе «Капра», кафе «Витамин», ООО «Глобус», МПЗ «Богородск», направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственное обучение в учебной мастерской проводится в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по УП.03 и ПП.03, по результатам которых определяется степень усвоения каждым обучающимся пройденного материала и намечаются меры к устранению отставания отдельных обучающихся. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

2. Результаты освоения программы УП.03 и ПП.03

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД в организации и ведении процессов приготовления, оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК. 3.1-3.7; ОК.01-ОК.11

Требования к планируемым результатам освоения программы формулируются на основании квалификационных требований и требований профессионального стандарта¹ с учетом терминологии:

Тематическое содержание программы построено на следующих трудовых и обобщенных функциях Профессионального стандарта «Повар»:

Наименование основных видов деятельности	Наименование МДК профессионального модуля	уровень (подуровень) квалификации
Обобщенная трудовая функция: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	МДК.03.01 МДК.03.02	3-4
Трудовая функция В/01.4		

2. Структура и содержание УП.03 и ПП.03

Тематический план программы практики

¹ При необходимости – с учетом требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (специальности).

№п/ п	Наименование и их содержание	Кол-во часов
	УП.03 по ПМ.03	36
	<p>1. Организация рабочего места в холодном цехе. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места, оборудование, инвентарь. Приготовление салата из сырых овощей.</p> <p>2. Приготовление салата витаминного</p> <p>3. Приготовление салата из квашеной капусты.</p> <p>4. Приготовление паштета из печени .</p> <p>6. Приготовление салата рыбного.</p> <p>7. Приготовление салата мясного.</p> <p>8. Приготовление салата столичного .</p> <p>9. Приготовление салата с птицей .</p> <p>10. Приготовление открытых и закрытых бутербродов с мясными гастрономическими продуктами .</p> <p>11. Приготовление канапе с паштетом.</p> <p>12. Приготовление волованов с салатом.</p> <p>13. Приготовление блюда мясо (язык, птица) отварное с гарниром.</p> <p>14. Приготовление блюда помидоры фаршированные .</p> <p>15. Приготовление блюда сельдь с гарниром .</p> <p>16. Приготовление блюда сельдь рубленая с гарниром</p> <p>17. Приготовление блюда рыба жареная под маринадом .</p> <p>18. Приготовление блюда яйца под майонезом с гарниром.</p> <p>19. Приготовление блюда яйца фаршированные с гарниром.</p> <p>20. Приготовление блюда икра овощная .</p> <p>21. Приготовление блюда винегрет овощной.</p> <p>Зачёт</p> <p style="text-align: center;">ПП.03 по ПП.03</p> <p>1. Организация рабочего места в цехе. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места, оборудование, инвентарь. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Бутерброды. Салаты.</p> <p>2. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.</p> <p>3. Приготовление салата мясного, столичного.</p> <p>4. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.</p> <p>5. Приготовление блюда помидоры фаршированные</p> <p>6. Приготовление блюда икра баклажанная.</p> <p>7. Приготовление блюда яйца, фаршированные под майонезом.</p> <p>8. Приготовление блюда грибы соленые или маринованные с луком.</p> <p>9. Приготовление рыбных блюд и закусок.</p> <p>10. Приготовление блюда сельдь, рубленая с гарниром.</p> <p>11. Приготовление блюда рыба отварная с гарниром.</p> <p>12. Приготовление блюда рыба жареная под маринадом</p> <p>13. Приготовление мясных блюд и закусок.</p> <p>14. Приготовление блюда мясо (язык, птица) отварное с гарниром.</p> <p>15. Приготовление блюда студень говяжий.</p> <p>16. Приготовление блюда паштет из печени. Зачёт</p>	72
	ВСЕГО часов за 3 курс обучения по УП.03 и ПП.03	108

4. Условия реализации программы УП.03 и ПП.03

4.1. Требования к проведению учебной и производственной практики

На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю. Требованиями к рабочим местам практики являются:

- соответствие инструкциям по технике безопасности, гигиены труда и санитарии;
 - нормальное материально-техническое обеспечение;
 - современность оснащенности и технологии;
 - обеспечение возможности освоения современной техники и технологии;
 - выполнение практических работ в соответствии с рабочей программой, их разнообразие.
- Учет производственного обучения, контроль и оценка учебно-производственных успехов обучающихся осуществляется непрерывно, на всех этапах учебного процесса:
- непрерывность контроля;
 - сочетание текущих наблюдений и проверка работы обучающихся;
 - межоперационный контроль работы обучающихся;
 - взаимоконтроль обучающихся;
 - оценочное общение мастера с обучающимися;
 - объективность и справедливость оценки обучающихся в соответствии с критериями оценивания.

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

По окончании учебной и производственной практики при освоении ПМ.03 в полном объеме проводится комплексный экзамен в 6 семестре, включая МДК.03.01, УП.03 и ПП.03 с результатами зачетов.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания. Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех; Мясной цех,	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы,	кондитерский инвентарь;

Горячий цех; Холодный цех	пароконвектомат, электрические блендеры, производственные стеллажи, моечные полки, весоизмерительное оборудование;	плиты, миксеры; столы, ванны, шкафы;	венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы- вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.
------------------------------	---	--	---

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;- рабочие столы;- стеллажи;- холодильник; - кастрюли ёмкостью 1 л; - ложки;- черпаки;- сито;- сковороды;- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;- тарелки десертные;- разделочные доски;- стаканы;
- поварские ножи;- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
2. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
3. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
4. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
6. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
7. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)
8. Андросов В.П.Ч.1 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017
9. Андросов В.П.Ч.2 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017
10. Андонова, Н. И. 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: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)

5.Контроль и оценка результатов практики

В соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии с действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня освоения дисциплин;
- Оценка компетенций обучающихся.

Государственная (итоговая) аттестация проводится:

- в форме защиты выпускной квалификационной работы;
- в виде демонстрационного экзамена

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В приложении приводятся бланки документов по контролю практики

Московской области «Электростальский колледж»

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПП. 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента группы _____

(Фамилия, И.О.)

Организация и подразделение места прохождения
практики:

Период прохождения практики:

Руководитель практики:

(Фамилия, И.О.)

Оценка _____

г.о. Электросталь, 20 ____ г

Перечень

документов, находящихся в отчете

студента _____ группы _____

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	План-задания на практику	
2.	Характеристика	
3.	Отчет о выполнении заданий практики	
4.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
5.	Дневник по практике.	

Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций

Название ПК	Основные показатели оценки результата (ПК)	Оценка зачтено/ незачтено
ПК3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,	

	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

Куратор практики/мастер производственного обучения
М.П.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(ка) _____
Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики от ОУ: _____
Фамилия, И.О.

Куратор практики: _____
Фамилия, И.О.

г. о. Электросталь, 20 ____ г.