

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.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Область применения программы учебной и производственной практики (далее УП.04 и ПП.04)

Программа УП.04 и ПП.04 – 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 4.1-4.5

1.2. Цели и задачи УП.04 и ПП.04, 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.04 в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выпускник должен приобрести опыт, получить знания и умения согласно ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.3. Место УП.04 и ПП.04 в структуре ОПОП

УП.04 проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Сроки проведения УП.04 и ПП.04 определяются 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 – 36 час. Всего: 72 часа.

1.5. Место прохождения УП.04 и ПП.04

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.04 и ПП.04, 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.04 и ПП.04

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПДв организации и ведении процессов приготовления, оформления 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. 4.1-4.5; 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.04.01 МДК.04.02	3-4
Трудовая функция В/01.4		

Тематический план программы практики

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

№ п/п	Наименование тем	Кол- вочасов
	УП.04 по ПМ.04	
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для десертов, напитков разнообразного ассортимента из плодов и ягод. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места обучающихся.	36
2	Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод.	
3	Подготовка желирующих веществ, сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.	
4	Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – натуральных фруктов и ягод.	
5	Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – компотов и фруктов в сиропе	
6	Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – киселей.	
7	Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд – желе, муссов	
8	Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд - блинчиков.	
9	Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд –суфле, пудингов.	
10	Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков.	
11	Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков.	
12	Зачет: Приготовление блюда «Сладкие роллы из блинчиков»	
	ПП.04 по ПМ. 04	
1	<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для десертов, напитков разнообразного ассортимента из плодов и ягод. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места обучающихся.</p> <p>Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд из яблок.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд –суфле.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд –пудингов.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков- фруктово-ягодных напитков (смузи)</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков- фруктово-ягодных напитков (лимонада).</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков- кваса.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков- чай, кофе.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков- какао, шоколад.</p> <p>Зачет: Приготовление блюда Пудинг сухарный.</p>	36
	Итого часов по УП.04 и ПП.04 по ПМ.04	72

4. Условия реализации программы УП.04 и ПП.04

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.04 в полном объеме проводится комплексный экзамен в 6 семестре, включая МДК.04.01, УП.04 и ПП.04 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; Холодный цех; Кондитерский цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты,	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для

	блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование;	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:

- 1.Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента– Москва: Академия, 2018, (302 стр.)
- 2.. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
- 3.Семичева Г.П.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Москва: Академия, 2018, (32 стр.)

Дополнительные источники:

1. Периодическая литература (газеты, журналы, каталоги);
2. Энциклопедия « Кулинарные традиции мира» «Авант +» Москва 2008;
3. Комплект педагогических программных средств ППС для компьютера (обучающие фильмы) ;
4. Диски, презентации по темам;
5. Плакаты по теме « Технология приготовления сладких блюд и напитков»;
- 6 . С.Н. Козлова Е.Ю. Феденишина «Кулинарная характеристика блюд» 2008 Допущено Министерством образования и науки РФ

Интернет-ресурсы:

- www.cooksmeal.ru/chefs/
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

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

Приложение № 1

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
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:

Оценка _____

г.о. Электросталь, 20 ____ г
Перечень
документов, находящихся в отчете

студента _____ группы _____

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	План-задание 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
ПК4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного	

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, 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 Предвыпуская 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.