к ООП по профессии
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
№ 168-од от «01» июля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ и ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
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, 2021 г.

РАССМОТРЕНО:
ПЦК профессионального цикла
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское
дело
Протокол № ___
« __ » июня 2021 г.
_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа УП и ПП 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

разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (Регистрационный № 44828 от 20 декабря 2016 г.);

2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

3. Федерального закона от 31 июля 2020 г. №3040-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;

4. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

5. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело «01» июля 2021 г. приказ № 168-од;

Автор программы: Паневина Светлана Семеновна

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 поспециальности 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 рецептур 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.03Организация и ведение процессов приготовления, оформления к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияв 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;

з**нать**:

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.**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

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 иФилиал «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.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 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 обслуживании, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК. 3.1-3.7; ОК.01-ОК.11

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 **Трудовая функция В/01.4**	МДК.03.01 МДК.03.02	3-4

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

Тематический план программы практики

№п/п	Наименованиетем и их содержание	Кол-вочасов
	УП.03 по ПМ.03	**36**
	Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. 1. Правила техники безопасности при работе в холодном цеху. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 2. Выбор способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 5. Зачет.	
	ПП.03 по ПП.03	**72**

	Организация рабочих мест. Правила техники безопасности при работе с производственным оборудованием. Составление заявки продуктов, расходных материалов в соответствии с заказом. 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Составление заявки продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе. 4. Выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. **Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием производственной программы кухни ресторана.** 1. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 3. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом. 5. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Дифференцированный зачет	
	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 реализовывается 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, Горячий цех; Холодный 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 (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 43.02.15Поварское 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. 03 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-заданиенапрактику	
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.	

Мастер производственного обучения
М.П.

Приложение 2

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Электростальский колледж»

ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.03 Производственная практика на рабочих местах предприятия

43.02.15 Поварское т 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.