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 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, 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.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. 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;

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.04и ПП.04– 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 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.04и ПП.04в 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 процессовприготовления, подготовки креализации холодных и горячих десертов, напитковсложного ассортимента;

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

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 делои 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 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.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.04является овладение обучающимися видом профессиональной деятельностиВПДв 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. 4.1-4.5; ОК.01-ОК.11

Требования к планируемым результатам освоения программы формулируются на основании квалификационных требований и требований профессионального стандарта[1] 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 **Трудоваяфункция В/01.4**	МДК.04.01 МДК.04.02	3-4

Тематический план программы практики

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

№ п/п	Наименованиетем	Кол-во часов
	УП.04 по ПМ.04	**36**
	Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. 1. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков. 2. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование. 3. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков. 4. Разработка, рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции. 5. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	
	ПП.04 по ПМ. 04	**36**
	Приготовление и организация хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, консультирование потребителей. 1. Организация рабочих мест 2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 3. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом. 5. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Дифференцированный зачет.	
	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 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; Холодный цех; Кондитерский цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат,	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-

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

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. Фединишина «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 43.02.15Поварское 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.04 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-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.04 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.

Внутренние страницы дневника
по производственной/учебной практике
(количество страниц зависит от продолжительности практики)

Дни недели	Дата	Описание ежедневной работы	Оценка/ подпись куратора
1	2	3	4
ПОНЕДЕЛЬНИК			
ВТОРНИК			
СРЕДА			
ЧЕТВЕРГ			
ПЯТНИЦА			