

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Воскресенский колледж»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО кафе
«Красный строитель»
О.В.Голобокова
29 августа 2020 г.



ВЕРЖДАЮ
Зам. директора БПОУ МО
«Воскресенский колледж» по УПР
Бугченко Е.В.
29 августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

Организация разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчики: Лещенко Светлана Валерьевна - мастер производственного обучения

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии « Сфера услуг»

« 29 » августа 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Лещенко С.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Воскресенска и Воскресенского района.

Цель и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; приготовления и хранения холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Умения	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы

	<p>приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
ПП.03				
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1, 3.2	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Выполнение работ по приготовлению и непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.3	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салат из тыквы по-чувашски, салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, салат из моркови с орехами и медом, салат из репы, салат овощной с редькой и яблоками, салат «Осенний» из свежих овощей с рыбой, салат с куриной печенью, салат «греческий».	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат из редьки и картофеля по-кабардински, салат мясной, салат картофельный с грибами и брусникой, салат по-деревенски, салат «Ак-идель», салат рыбный, салат мясной, салат «по-коми-пермяцки», салат «Острый» из картофеля с ветчиной и чесноком, салат «Столичный», салат с дичью,	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей: салат-коктейль из куриного филе и фруктов, салат-коктейль рыбный, салат-коктейль овощной.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, оформление и отпуск винегретов: винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет из фруктов и овощей.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.4	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление,	Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов с овощами, сыром, мясными продуктами,	6	Наблюдение и оценка результатов

творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	рыбными продуктами.		видов производственных работ
	Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление, оформление и отпуск сложных бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление канапе с сыром, с сыром и окороком, с паштетом, с бужениной и окороком, с икрой и севрюгой, с икрой, семгой и осетром, с килькой и яйцом.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление корзиночек с салатом, с паштетом, с языком, с салатом столичным, с салатом мясным, с морепродуктами, с салатом рыбным, с ветчиной.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление волованов с курицей, с икрой, с окороком, с семгой и кетой, с салатом.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление, оформление и отпуск: икра свекольная, икра овощная закусочная, острая закуска, маринованная капуста, маринованная свекла, «Закуска овощная с чесноком», «Закуска свекольная с орехами», грибы с квашенной капустой, грибы маринованные, икра грибная	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление ,оформление и отпуск «Салат яичный», «Яйца под майонезом с гарниром», «Яйца фаршированные сельдью и луком»,закуски из плавленого сыра с яйцом и майонезом, рубленые яйца	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ

		с маслом и луком, «Сыр картофельный».		работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.5,	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление ,оформление и отпуск «Сельдь по-московски с яблоками и луком», «Сельдь рубленая с орехами», «Рыба под майонезом», «Рыба отварная с гарниром и хреном», «Жареная рыба под маринадом», «Галантин из рыбы», «Строганина из рыбы»,«Форшмак картофельный с сельдью».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление ,оформление и отпуск «Салата крабовый», «Кальмары под майонезом», рыба соленая (порциями),сардины с лимоном, килька с луком и маслом,«Рыба заливная с гарниром», «Паштет рыбный».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.6	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление оформление и отпуск : «Поросенок отварной с хреном», «Поросенок фаршированный», «Ростбиф с гарниром». «Филе птицы под майонезом», «Курица фаршированная(галантин)», «Филе из дичи фаршированное»,«Корнеттики с муссом ветчинным», «мясопродукты отварные с гарниром»,	18	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление оформление и отпуск «Рулет мясной с черносливом», «Рулет из курицы со свиной и черносливом»,«Закуска «Уральский рулет»».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление подготовка к реализации: «Студень говяжий», «Студень свиной», «Студень из субпродуктов птицы», «Холодец по-домашнему», «Заливное из дичи», «Заливное из языка»,	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ИТОГО			180 часов	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
4. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Дополнительная литература

6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Организация и руководство практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

Производственная практика является обязательным разделом ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО	
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	Повар, кондитер	Соответствует

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме зачета.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

Результаты Обучения (практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой подготовка полуфабрикатов из мяса .	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.	Обработка овощей, рыбы мяса, домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием.	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение и подготовку к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой .	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов разнообразного ассортимента.	Выполнение технологического процесса приготовления бутербродов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления салатов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации овощных и грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления овощных и грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из яиц.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из яиц с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>

