

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

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



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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

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

Наименование профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

2020г

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 ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	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 производственной практики

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

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий
--------------------------	---

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, 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 современные методы приготовления холодных сладких блюд, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</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); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления технику декорирования и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов,</p>

	напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
--	---

Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа

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 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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 производственной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
ПП.04				
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1	Организация и техническое оснащение работ по обработке, приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, сладких блюд, напитков.	Подготовка рабочего места, выбор оборудования, инвентаря, обработка сырья для приготовления сладких блюд напитков.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1,4.2	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск груш, бананов, абрикосов свежих, арбузов и дынь свежих, ягод свежих с сахаром, лимонов с сахаром, малины со сливками, чернослива со сметаной взбитой, салата фруктового со сметанным соусом, кураги в медовом желе, груш в сироп, груши со взбитыми сливками и орехами.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, подготовка к реализации компота из свежих плодов, компота из яблок и алычи, компота из смеси сухофруктов, компота из апельсинов и мандаринов, компота из консервированных персиков, вишни, компота из быстрозамороженных ягод, компота из свеклы.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, подготовка к реализации киселя из свежих ягод, киселя из яблок, киселя молочного, киселя из кураги, киселя из клюквы, киселя из джема, киселя из малины, киселя морковного, киселя из концентрата, киселя овсяного (Пинемень куслят).	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ

		Приготовление, подготовка к реализации желе из свежих ягод, желе из лимонов, желе из молока, желе с плодами консервированными, многослойное желе, яблок в желе, желе из сиропа плодового.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, подготовка к реализации мусса клюквенного, мусса яблочного (на манной крупе), мусса лимонного, <i>самбука абрикосового, самбука яблочного, десерта из сметаны «Радуга»</i> , крема ванильного из сметаны, крема ягодного, крема орехового, сливок взбитых.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1,4.3	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, подготовка к реализации суфле ванильного, суфле орехового, пудинга рисового, пудинга сухарного, <i>пудинга с консервированными плодами(каша гурьевская)</i> , бананового десерта. Подготовка к реализации мороженого с ягодами консервированными, мороженого «Сюрприз».	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, подготовка к реализации гренок с плодами и ягодами, яблок с рисом, яблок печеных, яблок в тесте жареных, яблок запеченных с творогом, яблок в слойке, шарлотки с яблоками, десерта молочного, <i>штруделя</i> ,	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1,4.4	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, подготовка к реализации молочного прохладительного напитка с джемом, <i>коктейля молочного с мороженым</i> , напитка апельсинового, напитка лимонного, напиток клюквенного, напиток из плодов шиповника, кваса хлебного из экстракта, кваса яблочного, напиток «Петровский», кофе-глясе, « <i>Малиновый айс-крим</i> », « <i>Ананасовый фραπε</i> »	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ

ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 4.1,4.5	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, подготовка к реализации чая с лимоном, чая с молоком, чая из душицы. Приготовление «Ногайский чай», «Сбитень», «Бурятский чай».	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, подготовка к реализации кофе на молоке, кофе на молоке по-варшавски, кофе по-восточному, кофе черный со взбитыми сливками по-венски, какао с молоком, какао с мороженым, шоколада и шоколада со взбитыми сливками.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ИТОГО			72 часа	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

1. 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..
2. 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, 2016. – 416 с.
3. 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.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Дополнительные источники:

5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. 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.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 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.

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

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.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

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 (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих десертов, сладких блюд, напитков. в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой.	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выполнение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов 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 горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов 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 напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков 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 горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>