**Приложение 1.3**

**к ОПОП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая ПРОГРАММа производственной практики**

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

2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  …………………….. |  | СОГЛАСОВАНО  ………………………. |
| Протокол №\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Программа производственной практики по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: Маслова Ю.А.- мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ  ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ  5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ | 7  9  9 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

**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 потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; |
| ***Умения*** | 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; |
| ***Знания*** | 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, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |

**Количество недель (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, ЛР соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| 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. |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 13 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 14 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |
| ЛР 15 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с 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 |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование ПК, ОК, ЛР** | **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, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | 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, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | 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, *самбука абрикосового, самбука яблочного, десерта из сметаны «Радуга»,* 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, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Приготовление, подготовка к реализации суфле ванильного, суфле орехового, пудинга рисового, пудинга сухарного*, пудинга с консервированными плодами(каша гурьевская),* 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, *штруделя,* | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.4, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, подготовка к реализации молочного прохладительного напитка с джемом, *коктейля молочного с мороженым*, напитка апельсинового, напитка лимонного , напитка клюквенного, напитка из плодов шиповника, кваса хлебного из экстракта, кваса яблочного, напитка «Петровский», кофе-глясе, *«Малиновый айс-крим», «Ананасовый фраппе»* | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.5, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | 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. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/А.В. Спицына\_3-е изд. Стер.\_ М: Издательский центр «Академия», 2018-304 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, 2019. – 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», 2019. – 320 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160 с.

**Дополнительные источники:**

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
2. 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.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
5. 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 |

1. **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 |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков  разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |