**Приложение V.9.**

**к ООП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа ПП.03 производственной практики**

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

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Ардатов**

**2019**

|  |  |
| --- | --- |
| **РАСМОТРЕННО**  **на заседании методической комиссией**  **преподавателей проф.дисциплин и мастеров п/о**  **Протокол №\_\_\_\_**  **От «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г.** |  |

**Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Г. Кошечкина**

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Красавина Елена Юрьевна, преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Паспорт программы производственной практики |  |
| 2 | Результаты освоения программы производственной  практики |  |
| 3 | Тематический план и содержание производственной практики |  |
| 4 | Условия реализации программы производственной  практики |  |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики |  |

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИКИ

1. Область применения программы**:**

Рабочая программа производственной практики является частью ООП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения квалификации: **повар, кондитер**

(наименование квалификации)и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**-**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Цели и задачи производственной практики:

* формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности;
* выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Требования к умениям (практическому опыту) |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 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;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |

1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-144

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики

является сформированность у студентов практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ООП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

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

Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 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 |

**3. Структура и содержание программы производственной практики**  
  
 **3.1. Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, тем** | **Виды работ** | **Объём часов** |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |  | **144** |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями | **24** |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок* | Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. | **24** |
| ***Тема 2.1.***  *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок* | Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.Организация подготовки к реализации (порционирования) (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».  Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос | **24** |
| ***Тема 2.2.***  *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента* | Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареныховощей с йогуртом). | **24** |
| ***Тема 2.3.***  *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок* | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.** Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | **24** |
| ***Тема 2.4.***  *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.* | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.  Дифференцированный зачет. | **24** |
| **Всего:** |  | **144** |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

* 1. **Общие требования к организации образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ООП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ООП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

* + 1. **Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля.**

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Областной многопрофильный техникум» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по профессии43.01.09. Повар, кондитер.

Обучающиеся при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

* полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной)практики;
* соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
* изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от техникума:

* устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно сними составляют рабочую программу проведения практики;
* разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
* принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
* осуществляют контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
* оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
* оценивают результаты выполнения обучающимися программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой обучающихся.

* 1. **4.1.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Технология приготовления пищи: Учебное пособие СПО /[Рагель Светлана Ивановна](https://new.znanium.com/catalog/author-books?ref=fb406c0d-369f-11e9-a56f-90b11c31de4c)

- Издательство: [Республиканский институт профессионального образования](https://new.znanium.com/catalog/publisher-books?ref=883ab3d6-6835-11e6-93a4-90b11c31de4c), 2018. - 570 с. ISBN 978-5-9776-0219-8<http://znanium.com/>

**Дополнительная учебная литература**

1.Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО,Москва.: Издательский центр «Академия», 2015.

2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия» .2015г. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/

3. . Н.А.Анфимова «Кулинария.», Москва, Издательский центр «Академия», 2015. <http://znanium.com/>

4. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд. М. Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

5.Ивенская О**.** Кулинарная энциклопедия 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

6. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров 2015г. Электронный ресурс; [http://www.znanium.com](http://www.znanium.com/).

7.Васильева Я.В Мясные деликатесы по-домашнему: Закуски. Салаты. Заливное.2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

**Нормативные документы**

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий''.

ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

**Журналы:**

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-2018.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-2018.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-2018.html>

4. «Питание и общество» [https://pressa-vsem.ru/culinary/12978- 2-2018.html](https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-%202-2018.html)

5. Журнал «Санитария и гигиена» - http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики  дифференцированный зачет. |