

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение**

Республики Крым

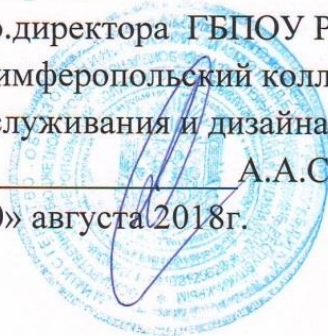
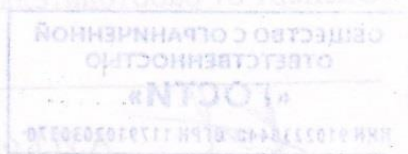
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1 от «28» июня 2018г.

Утверждаю
И.о.директора ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»

А.А.Сиверс

«30» августа 2018г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

г.Симферополь

2018

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии

профессии Повар, кондитер

протокол № 1 от «27» 08 2018г.

Председатель [подпись]

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

[подпись] А.А. Сиверс

«27» августа 2018г.

СОГЛАСОВАНО

Эксперт от работодателя:

СБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ЛОСТИ»

ИНН 9102230440 ОГРН 1179101030870

[подпись] А.И. Кондрашкин

«30» августа 2018г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** среднего профессионального образования, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм** примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчики:

Ибрагимова Н.Э. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Толмачева Л.В. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Кулясова Н.П. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2 Результаты освоения программы производственной практики	5
3 Тематический план и содержание производственной практики	7
4 Условия реализации программы производственной практики	11
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи производственной практики:

- производственная практика по профессии:

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы 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>

2.2. Результаты освоения производственной практики

Производственная практика по профессии:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Код	Наименование результата освоения практики
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов	Производственная практика, часов
ПК 03 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	6	6
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	12	12
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	18	18
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	36	36
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	48	48
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	54	54
	Дифференцированный зачет	6	6
	ИТОГО	180	180

3.3. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание производственных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		180	
Тема 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	2
Тема 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление холодных соусов и заправок. Приготовление соусов-желе.	6 6	2 2
Тема 3.3. Осуществлять	Содержание		

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление салатов овощных.	6	2
	Приготовление салатов картофельных.	6	2
	Приготовление винегретов.	6	2
Тема 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление бутербродов (открытых).	6	2
	Приготовление бутербродов (закрытых).	6	2
	Приготовление бутербродов (закусочных).	6	2
	Приготовление закусок из свежих овощей, яиц, грибов.	6	2
	Приготовление закусок из квашенных овощей, яиц, грибов.	6	2
	Приготовление закусок из сыра.	6	2
Тема 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление холодных блюд из рыбы	6	2
	Приготовление холодных закусок из рыбы	6	2
	Приготовление холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов.	6	2
	Приготовление холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов.	6	2
	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья.	6	2
	Приготовление холодных закусок из нерыбного водного сырья.	6	2
Приготовление заливных блюд из рыбы.	6	2	

	Приготовление заливных блюд из рыбы.	6	2
Тема 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление холодных блюд из мясных гастрономических продуктов.	6	2
	Приготовление холодных закусок из мясных гастрономических продуктов.	6	2
	Приготовление холодных блюд из мяса.	6	2
	Приготовление холодных закусок из мяса.	6	2
	Приготовление холодных блюд из мясных продуктов.	6	2
	Приготовление заливных блюд из мяса и мясных продуктов.	6	2
	Приготовление заливных блюд из мяса и мясных продуктов.	6	2
	Приготовление холодных блюд из мяса птицы, дичи, кролика.	6	2
	Приготовление холодных закусок из мяса птицы, дичи, кролика.	6	2
	Дифференцированный зачет	6	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие предприятий питания.

Эти предприятия должны быть оснащены соответствующим оборудованием необходимым для данной профессии.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование; весовое оборудование; инвентарь; инструменты и приспособления; посуда.

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

2. инвентарь: кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски, лопатки, половники, гарнирные ложки
3. инструменты и приспособления: ножи, терки.
4. посуда: суповые и мелкие столовые тарелки, ложки, вилки, салатники, соусники.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно).

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики – мастером производственного обучения в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели освоения результатов обучения
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов; - соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися; - своевременность выполнения учебных и производственных работ; - активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией; - участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.; - положительная динамика учебных достижений; - положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик; - результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - грамотное заполнение технической документации. соблюдение технологического процесса в ходе приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчётной документации; - правильность выбора сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; - взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи; - промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.