



БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 290
от 02 сентября 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих и
служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОГЛАСОВАНО

О.В. Зираевкина
наименование организации (работодателя)

МКОУ Советов

наименование должности

З.М. Бабаимова И.О.Ф.

подпись

«25»

2021 г.

Форма обучения очная

Курс 3

Семестр 6

Когалым 2021 г.



Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) РАЗРАБОТАНА на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

- положения о производственной практике (производственном обучении) обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва).

- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования, утверждённых Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения на заседании методического объединения по направлению социально-экономического профиля


Протокол № 5 от «25» 09 2021 г.

Руководитель МО  Ф.З. Омарова

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  Е.А. Левина

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

Составители: Кудленок Екатерина Сергеевна, мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж» 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	36

ПРИЛОЖЕНИЯ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» и укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм и основных видов деятельности (ВД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

1.2. Цели и задачи практической подготовки (учебная практика): формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения практической подготовки (учебная практика) по видам деятельности обучающихся должен **уметь**:

ВД	Требования к умениям
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	<ul style="list-style-type: none">- 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, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» и данной программе дополнены на основе:

- анализа требований профессионального стандарта «Повар», «Кондитер»;
- анализа требований регламента WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практической подготовки (учебная практика):

В рамках освоения ПМ 04 - 72 часа

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения рабочей программы практической подготовки (учебная практика) является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по основным видам деятельности (ВД),

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО)
необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
У₁	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;
У₂	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У₃	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У₄	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

3.1 Тематический план практической подготовки (учебная практика)

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	Тема 1 Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья и приготовления холодных, горячих, сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места оборудования сырья.	6
			Приготовление творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов	Тема 2 Приготовления творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов	30
			Приготовление и оформление горячих сладких блюд, десертов.	Тема 3 Приготовление и оформление горячих сладких блюд, десертов.	12
			Приготовление и оформление холодных напитков.	Тема 4 Приготовление и оформление холодных напитков.	12
			Приготовление и оформление горячих напитков.	Тема 5 Приготовление и оформление горячих напитков.	12

3.2 Содержание практической подготовки (учебная практика)

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			72	
Тема 4.1 Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья и приготовления холодных, горячих, сладких блюд, десертов, напитков.	Содержание		6	
	1	Инструктаж по охране труда. Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места оборудования сырья.		1
	2	Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья		2
Тема 4.2 Приготовление для подачи плодов и ягод. Приготовление компотов, киселей.	Содержание		6	
	1	Приготовление для подачи плодов и ягод.		1
	2	Приготовление компотов, киселей.		2
Тема 4.3 Приготовление желе, самбуков.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации желе, самбуков.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 4.4 Приготовление муссов фруктовых и сливочных.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации муссов фруктовых и сливочных.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 4.5 Приготовление суфле.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации суфле.		2
Тема 4.6 Приготовление кремов и	Содержание		6	

взбитых сливок.	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кремов и взбитых сливок.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 4.7 Приготовление пудингов.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пудингов.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 4.8 Приготовление молочных и сливочных прохладительных напитков.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации молочных прохладительных напитков.		2
	2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сливочных прохладительных напитков.		2
Тема 4.9 Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков	Содержание		6	
	1	Приготовление оформление и подготовка к реализации плодово-ягодных прохладительных напитков		2
Тема 4.10 Приготовление горячих напитков и сладких блюд	Содержание		6	
	1	Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков: чай, кофе, гренок и других сладких блюд		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		
Тема 4.11 Приготовление горячих напитков	Содержание		6	
	1	Приготовление какао, шоколада и сладких блюд.		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 4.12 Приготовление десертов на тарелке. TO WSR/WSI *.	Содержание		6	
	1	Приготовление десертов на тарелке. TO WSR/WSI .		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Спецтехнологии»; мастерских «Поварское дело»

Оборудование учебного кабинета:

Оснащение:

1. Технологическое оборудование оснастка:
 - миксер SC – 046SCARLETT;
 - мясорубка V6510KENWOOD;
 - кофемолка FA – 5481FIRSTAUSTRIA4
 - миксер (блендер) MMB1/MMB2BOSCH;
 - электроплита конфорочная «Меата» - 2штуки;
 - чайник электрический PWK 1019 C POLARIS;
 - микроволновая печь M1712NRSAMSUNG;
 - процессор кухонный «Энергия» КП1580Е;
 - холодильник 2-х камерный «Атлант»;
 - кухонный комбайн BG-96A Bergner;
 - ломтерезка BOSCH;
 - водонагреватель ARISTON (80 литров);
 - вытяжка «Эликор» - 2 штуки;
 - кухонная мойка – 2штуки;
 - электронные весы (ёмкость –5кг);
 - наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
 - комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
2. Оборудование учебного кулинарного цеха:
 - рабочие места по количеству обучающихся;
 - технологическое оборудование;
 - наборы инструментов;
 - приспособления, инвентарь, посуда, тара;
 - заготовки, шаблоны, формы.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018
2. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/415067> (дата обращения: 25.01.2020)
3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник. – М.: Инфра-М, 2016
4. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: лабораторный практикум. – М.: Инфра-М, 2016

5. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник. – М.: Инфра-М, 2016
6. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: лабораторный практикум. – М.: Инфра-М, 2016
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. – М.: Академия, 2016
8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. – М.: Академия, 2018
10. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник. – М.: Академия, 2019
11. Ермилова С.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник. – М.: Академия, 2019
12. Шитяткова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Учебное пособие Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. М.: Изд. Центр «Академия», 2018.
13. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента М.: Изд. Центр «Академия», 2018.
14. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018

Дополнительные источники:

1. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов: учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — DOI 10.12737/1058888. - ISBN 978-5-16-108190-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1058888> (дата обращения: 25.01.2020)

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практической подготовке (учебная практика)

Раздаточный материал (карточки): контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/диф.зачета.

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки, уборке рабочего места, выбора подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану Формы оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка
Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческое оформление, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.
Умеет практический опыт упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	Методы оценки результатов обучения: – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля
Умеет практический опыт -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Умеет практический опыт ведения расчетов с потребителями	
Уметь рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Умеет выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебулочных, мучных кондитерских изделий	
Умеет хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.	