

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»**

«Рассмотрено»

на заседании ЦМК

Председатель ЦМК

 /Ф.Б.Шарипова/

Протокол

№ 1 от «29» 08 2024г.

«Утверждено»

Директор ГБПОУ «Альметьевский
профессиональный колледж»

 /А.Ф.Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПМ.04 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,
напитков разнообразного ассортимента
по подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 «Повар, кондитер»

2024г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по подготовке квалифицированных рабочих и служащих **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик(и): Ахметшина Д.Г.

Рекомендовано методическим советом протокол № 1 от «29» августа 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Структура и содержание программы учебной практики	7
4. Условия реализации программы учебной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Учебной практики** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях 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 в части

освоения квалификаций: **повар, кондитер**
и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

1.2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся студентов первичных практических умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- 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 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.

уметь:

- 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, 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;

иметь практический опыт в:

- 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;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
4	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	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.

1.4. Формы контроля:

учебная практика – зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы практики.

Всего: 108 часов, в том числе:

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

учебная практика - **108 часов**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции:

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

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные общие компетенции:

Код ОК	Наименование общей компетенции
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 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

3.1. Объем и виды практики по профессии «Повар, кондитер»

Вид учебной практики	Количество часов	Форма проведения
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	108	Распределенная
Вид аттестации: зачет		
Итого:	108	

3.1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	6	7	
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	108	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	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	3	
				Приготовления творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов.	42		
				Приготовление для подачи плодов и ягод.	6		
				Приготовление компотов, киселей.	6		
				Приготовление желе.	6		
				Приготовление муссов.	6		
				Приготовление самбуков.	6		
				Приготовление кремов и взбитых сливок.	6		
				Приготовление мороженого.	6		
				Приготовление и оформление горячих блюд.	18		3
				Приготовление суфле.	6		
				Приготовление пудингов.	6		
				Приготовление гренков и других сладких блюд.	6		
				Приготовление и оформление холодных напитков.	24		
				Приготовление молочных прохладительных напитков.	6		
				Приготовление сливочных прохладительных напитков.	6		
				Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков.	6		
				Приготовление безалкогольных коктейлей.	6		
				Приготовление и оформление горячих напитков	12		
				Приготовление чая, кофе.	6		
				Приготовление какао и шоколада.	6		

			ассортимента.			
				Зачет	6	3
	Итого часов				108	
	Всего				108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерских, лабораторий, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. Оборудование:

- 1) Электрические плиты;
- 2) Мясорубка;
- 3) Резиновые коврики;
- 4) Холодильный шкаф;
- 5) Производственные столы;
- 6) Шкафы для хранения инструментов, инвентаря, посуды, тары;
- 7) Санитарно – техническое оборудование: раковины;
- 8) Гардеробная, оснащенная шкафами для раздельного хранения верхней и рабочей одежды;
- 9) Учебная доска;
- 10) Хозяйственное оборудование для влажной уборки лаборатории.

2. Инструменты и приспособления:

Инструменты и приспособления используемые для обучения ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

кастрюли, ножи с маркировкой О.С., О.В., М.С., М.В., Р.С., Р.В, доски с маркировкой О.С., О.В., М.С., М.В., Р.С., Р.В, тазы маркированные, разливательные ложки, веселки, сито, дуршлаг, ситейники, противни, сковороды, посуда, приборы, скатерти, салфетки, вазы, терки, скалки, противни, доски для разделки теста, кондитерские мешки, весы, инструменты к взбивальным машинам, блюда для подачи.

3. Средства обучения:

- 1) Проектор, компьютер, демонстрационный экран, презентации по теме учебной программы, обучающая медиотека;
- 2) Плакаты схем приготовления полуфабрикатов, блюд, кондитерских изделий;
- 3) Инструкционно – технологические карты;
- 4) Оборудование, инвентарь, инструменты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304с.
2. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева –2-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

3. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина —4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Дополнительные источники

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др. / - М.: Издательский центр «Академия». 2006. – 96 с.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др./ М.: Издательский центр «Академия». 2006. – 128 с.
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др./ М.: Издательский центр «Академия». 2006. – 96 с.
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Потапова и др./ М.: Издательский центр «Академия». 2006. – 112 с.
5. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч.1.: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др./ М.: Издательский центр «Академия». 2011. – 208 с.
6. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч.2.: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная, Н.В.Доценко и др./ М.: Издательский центр «Академия». 2011. – 192 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э.Харченко, - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 496 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.100menu.ru
2. www.dom-eknig.ru
3. www.tsf2000.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего высшего предусмотренного ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	Наблюдение за выполнением практических работ оценка выполнения практической квалификационной работы
Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выполнение творческой работы (участие в конкурсах)
ОК. 02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие на олимпиадах
ОК. 05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Выполнение творческой работы
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК. 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение творческой работы.

