

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

УТВЕРЖДАЮ
Зам. руководителя по УПР
_____ Е. Г. Шипулина
«07» июня 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

2023 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Организация-разработчик: ГБПОУ «ЮУГК» Кыштымский филиал

Разработчики:

Дзортова Татьяна Александровна, преподаватель

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК «ЭТП и ООП»

Протокол № 10 от «05» июня 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью ПППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения квалификации Повар, кондитер и основного вида деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Цели и задачи учебной практики:

формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений и приобретение практического опыта в рамках производственного модуля (ПМ) по основным видам профессиональной 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 профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающиеся должны 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 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

	<p>применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 безопасности готовой продукции.
--	---

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основному виду деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,** необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций:

2.1 Общие компетенции

Код	Наименование компетенции	Знания, умения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Умения: <ul style="list-style-type: none">– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контенте.– Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.– Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем.– Составлять план действий.– Определять необходимые ресурсы.– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.– Реализовать составленный план.– Оценивать результат и последствия свои действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: <ul style="list-style-type: none">– Актуальный профессиональных и социальный контекст, в котором

		<p>приходится работать и жить.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. – Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. – Методы работ в профессиональной и смежных сферах. – Структура плана для решения задач <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи поиска информации. - Определять необходимые источники информации. - Планировать процесс поиска. - Структурировать получаемую информацию. - Выделять наиболее значимое в перечне информации. - Оценивать практическую значимость результатов поиска. - Оформлять результаты поиска. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. - Приемы структурирования информации. - Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Содержание актуальной нормативно-

		<p>правовой документации.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Современная научная и профессиональная терминология. - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организовывать работу коллектива и команды. – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Психология коллектива - Психология личности – Основы проектной деятельности
ОК 5	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Излагать свои мысли на государственном языке. - Оформлять документы <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Особенности социального и культурного контекста. - Правила оформления документов.
ОК 6	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Описывать значимость своей специальности. - Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сущность гражданско-патриотической позиции. - Общечеловеческие ценности. - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

	поведения	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать нормы экологической безопасности. – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - Понимать тексты на базовые профессиональные темы. - Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. - Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. - Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). - Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. - Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

		- Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	---

2.2 Профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенции	Знания, умения
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	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной
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	безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов	Уровень освоения
Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования	Организация рабочего места, подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд. Расчет сырья, определение качества	6	2
Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды), компотов. Оформление, отпуск, хранение.	6	2
	Приготовление железированных сладких блюд (кисели, желе). Оформление, отпуск, хранение.	12	2
	Приготовление железированных сладких блюд (муссы, самбуки, крема). Оформление, отпуск, хранение.	12	3
	Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	6	3
	Приготовление горячих сладких блюд (суфле, пудинг). Оформление, отпуск, хранение.	12	2
	Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение.	12	3
	Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.	12	2
	Элементы оформления десертов и сладких блюд.	6	3
Приготовление простых горячих и холодных	Приготовление холодных напитков (фруктово-ягодные напитки, коктейли, смузи). Оформление, отпуск, хранение.	12	2
	Приготовление горячих напитков (чай,	6	3

напитков	кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение.		
	Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.	6	3
Всего часов		108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в учебном кулинарном цехе.

Оснащение учебного кулинарного цеха:

1. Оборудование: механическое, холодильное и тепловое оборудование, производственные столы
2. Инструменты и приспособления: инвентарь, столовая и кухонная посуда, разделочные доски, ножи
3. Средства обучения: комплект учебно-методической документации

4.2. Общие требования к организации практики

Учебная практика проводится мастером производственного обучения и/или преподавателем профессионального цикла в учебном кулинарном цехе колледжа. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные 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	Текущий контроль в форме: экспертной оценки деятельности на учебной практике
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	