

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

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. руководителя по УПР

\_\_\_\_\_ Е. Г. Шипулина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022

## **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

2022 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:

Дзуртова Татьяна Александровна, преподаватель

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК «ЭТП и ООП»

Протокол № 11 от «23» июня 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр. |
|---|------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                      | 4    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>          | 6    |
| <b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>         | 12   |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>           | 14   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | 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:

| <b>ВД</b>   | <b>Требования к умениям</b>   |
|---|---|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и</li></ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.</li> </ul> |
|--|---|

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

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

|      |  |   |
|------|--|---|
|      |  | <p>правовой документации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Современная научная и профессиональная терминология.</li> <li>- Возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>   |
| ОК 4 | <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>                               | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организовывать работу коллектива и команды.</li> <li>– Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Психология коллектива</li> <li>- Психология личности</li> <li>– Основы проектной деятельности</li> </ul>  |
| ОК 5 | <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Излагать свои мысли на государственном языке.</li> <li>- Оформлять документы</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Особенности социального и культурного контекста.</li> <li>- Правила оформления документов.</li> </ul>   |
| ОК 6 | <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>            | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Описывать значимость своей специальности.</li> <li>- Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сущность гражданско-патриотической позиции.</li> <li>- Общечеловеческие ценности.</li> <li>- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</li> </ul> |
| ОК 7 | <p>Содействовать сохранению окружающей среды,</p>  | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать нормы экологической безопасности.</li> </ul>   |



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

## 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><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной</li> </ul> |
| 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<br>(дидактические единицы)   | Объем<br>часов | Уровень<br>освоения |
|--|--|----------------|---------------------|
| Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования | Организация рабочего места, подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.<br><br>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.

| <b>Результаты обучения</b><br><b>(освоенные профессиональные компетенции)</b>   | <b>Формы и методы</b><br><b>контроля и оценки</b><br><b>результатов</b><br><b>обучения</b> |
|---|--|
| 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:<br>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   |  |