**Приложение V.11.**

**к ООП по профессии**

 **43.01.09 Повар, кондитер**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»**

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УП.04 Учебной практики**

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

 **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Ардатов**

**2019 г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии

преподавателей профдисциплин и мастеров п/о

Протокол №\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Кошечкина Е.Г./

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

(ГБПОУ Областной многопрофильный техникум)

Разработчик: Комкова О.И. преподаватель профессиональных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Паспорт программы учебной практики |  |
| 2 | Результаты освоения программы учебнойпрактики |  |
| 3 | Тематический план и содержание учебнойпрактики |  |
| 4 | Условия реализации программы учебной практики |  |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики |  |

 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

 ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ППССЗ по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения квалификации: **повар, кондитер**

(наименование квалификации) и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

1. Цели и задачи учебной практики:
* формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности;
* выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Требования к умениям (практическому опыту) |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 108ч.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики

является сформированность у студентов практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

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

*1.1.1. Общие компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

*1.1.2. Профессиональные компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| 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 |

**3. Структура и содержание программы учебной практики**

 **3.1. Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, тем** | **Виды работ** | **Объём часов** |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  | **108** |
|  ***Тема 1.***Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | 18 |
| **Тема 2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | 18 |
| **Тема 3.**Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | 18 |
| **Тема 4.**Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | 18 |
| **Тема 5.**Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | 18 |
| **Тема 6.** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.Дифференцированный зачёт. | 18 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Всего:** |  | **108** |

**4.УЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ ПРОФЕССИИ**

**Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства**

Рабочее место преподавателя, рабочие места студентов, доска; мультимедийный проектор, компьютер, экран, CD-диски по основным темам, калькуляторы, горка деревянная для муляжей, муляжи продовольственных товаров; стенд «Профессиональная характеристика «Повар», стенд по охране труда, шкаф для хранения дидактического и раздаточного материала.

**Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места**

Рабочее место преподавателя, посадочные места обучающихся; доска; компьютер, мультимедийный проектор и экран; комплект бланков технологической документации; производственные столы; тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф, микроволновая печь); весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические и механические); холодильное оборудование (шкаф холодильный и морозильный); механическое оборудование; производственный инвентарь и инструменты; кухонная и столовая посуда, шкаф для хранения дидактического и раздаточного материала.

**Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)**

**( учебный кулинарный цех)**

Рабочее место преподавателя, ноутбук, мультимедийный проектор, переносной экран, доска, шкаф для столовой посуды, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), весы электронные и циферблатные, жарочный шкаф, микроволновая печь, микроволновая печь с функцией конвекции, плита электрическая, электрическая сковорода, электрогриль, шкаф холодильный, шкаф морозильный (ларь), бытовой холодильник, блендер ручной с дополнительными насадками для взбивания, блендер погружной, овоскоп, мясорубка электрическая, кухонный процессор, миксер для коктелей, кофемашина с капучинатором, нитраттестер, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная), кофемолка, мармит, картофелечистка, водонагреватель, электрический котел пищевой, мультиварка, фритюрница, слайсер ручной, электрическая сушилка для овощей и фруктов, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, стеллаж передвижной, моечные ванны, стол производственный с моечной ванной, машина посудомоечная, стол с пищевым покрытием, стол с пластиковым покрытием, сушилки для посуды, набор столовой посуды, набор сковородок, набор кухонной посуды, набор столовых приборов, разделочные доски.

**Лаборатория Учебный кондитерский цех**

Рабочее место преподавателя, шкаф для столовой посуды, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием; мясорубка, электрические плиты, жарочный шкаф, микроволновая печь, микроволновая печь с функцией конвекции, миксер погружной, соковыжималки, весы, холодильное оборудование, моечная ванна, стеллаж, овоскоп, кухонный процессор, термометр со щупом, лазерный термометр, газовая горелка для карамелизации, доски разделочные, кондитерские шприцы, формы силиконовые, набор противней, электрический блендер, электрическая хлебопечка, кухонный комбайн с насадкой для раскатывания теста, производственный инвентарь и инструменты; кухонная и столовая посуда, столовые приборы.

 Планетарный миксер, лампа для карамели.

* 1. **Общие требования к организации образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводиться концентрированно.

* 1. **4.1.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основная учебная литература**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1.Технология приготовления пищи сред. проф. образования/ [Рагель Светлана Ивановна](https://new.znanium.com/catalog/author-books?ref=fb406c0d-369f-11e9-a56f-90b11c31de4c)

Год издания: 2018 .- кол-во страниц: 570 . Вид издания: Учебное пособие. Издательство: [Республиканский институт профессионального образования](https://new.znanium.com/catalog/publisher-books?ref=883ab3d6-6835-11e6-93a4-90b11c31de4c). Режим доступа: <http://znanium.com/>

**Дополнительная учебная литература**

1.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова.-3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018-304с.

2. Товароведение пищевых продуктов. Матюхин З.Н. Учебник. ИЦ «Академия»,2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/>

3. Оборудование предприятий общественного питания, Учебник, М.И. Ботов, ИЦ «Академия», 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/>

4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-e изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с.: 60x90 1/16. - (ПрофОбр). (п) ISBN 978-5-8199-0501-<http://znanium.com/>

5.Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие. [Николаева М. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%83%D1%84%D0%B0%D0%B1%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2&page=4#none) - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/

6.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Учебное пособие, Усов В.В., ИЦ «Академия», 2015 г.

Режим доступа: <http://znanium.com/>

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практикидифференцированный зачет. |