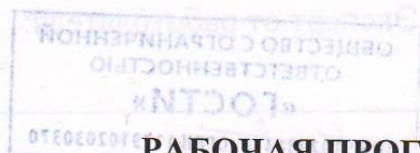


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым**

«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
протокол № 1 от «28» августа 2018г.

Утверждаю
И.О.директора ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»
А.А.Сиверс
«30» августа 2018г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

г.Симферополь
2018

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
профессии Повар, кондитер
протокол № 1 от «28» 08 2018г.
Председатель Е.Н.Тригорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

А.А. Сиверс
«28» август 2018г.

СОГЛАСОВАНО

Эксперт от работодателя:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ГОСТИ»
ИНН 9202238440 ОГРН 1179102030370

А.И.Кондрашкин
«30» август 2018

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** среднего профессионального образования, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм** примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчики:

Ибрагимова Н.Э. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Толмачева Л.В. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Кулясова Н.П.- мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Содержание

	Стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Цели учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по

избранной профессии.

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
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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов	Учебная практика, часов
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	6	6
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	54	54
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	48	48
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	12	12
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	18	18
	Дифференцированный зачет	6	6
	ИТОГО	144	144

3.2. Содержание учебной практики

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		144	
Тема 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	Содержание Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	2
Тема 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного	Содержание Приготовление холодных сладких блюд. Приготовление холодных сладких десертов (плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные).	6	2

ассортимента	Приготовление холодных сладких блюд, десертов (кремы и взбитые сливки).	6	2
	Приготовление компотов.	6	2
	Приготовление киселей.	6	2
	Приготовление желе.	6	2
	Приготовление и отпуск парфе, мороженого.	6	2
	Приготовление муссов.	6	2
	Приготовление самбуков.	6	2
Тема 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление горячих сладких блюд из яблок (яблоки по-киевски).	6	2
	Приготовление горячих сладких блюд из яблок (фрукты запеченные).	6	2
	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (гренки, блинчики фламбе).	6	2
	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (шарлотки, штрудели).	6	2
	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (суфле).	6	2
	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (пудинги).	6	2
Приготовление и отпуск каши «Гурьевская».	6	2	

	Приготовление сладких соусов и сиропов.	6	2
Тема 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков.	6	2
	Приготовление коктейлей молочных и десертных	6	2
Тема 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление напитков: чай, кофе.	6	2
	Приготовление напитков: какао, шоколад.	6	2
	Приготовление горячих напитков с вином.	6	2
	Дифференцированный зачет	6	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебной кухни ресторана, оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills по компетенции «Поварское и дело»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование; весовое оборудование; инвентарь; посуда.

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Электромясорубка GEMPLUX

Слайсер LUSSO 22 GS RGV

Пароконвектомат ПКА10-1/1 модель 2012

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М

Тестомес ES-H-40 EK SI

Тестораскаточная машина серии S мод S42|A

Стол с бортом с полкой решеткой

Стол разделочный 1200*60

Шкаф холодильный среднетемпературный(ШХ-0,5 ДС)

Весы настольные 5кг(CAS SV-5)

Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П

Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-4-0

Электроводонагреватель проточный

Ванна моечная 1 секц.

Полка для разделочных досок
Подставка под пароконвектомат
Аппарат шоковой заморозки 6 - уровневый
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4ЖШ стандартная духовка
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4П без духовки
Тележка-шпилька для гастроемкостей
Комплект гастроемкостей
Шкаф холодильный ШХс-0,5
Мясорубка МЭП-300
Ванна моечная 2 секц.
Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40
Полка кухонная для крышек
Миксер для коктейлей
Термомикс
Блендер с комплектом насадок
Миксер планетарный
Тепловой шкаф(для подогрева тарелок)
Профессиональная однокомфорочная блинница
Плита индукционная
Духовой шкаф GEMLUX
Стол кухонный (каркас разборной металлический)
Машина для вакуумной упаковки
Стол с охлаждаемой поверхностью

Стеллаж
Миксер робот
Шкаф низкотемпературный
Фритюрница настольная
Шкаф-купе кухонный
Холодильник однокамерный с морозилкой
Термостат погружной (су-вид)
Ванна для термостата
Печь конвекционная с пароувлажнителем
Пароконвектомат Унокс
Индукционная плита 2-х конфорочная
Индукционная плита 4-х конфорочная
Микроволновая печь
Соковыжималка
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемашина

2. Инвентарь: кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски, лопатки, половники, гарнирные ложки
3. Инструменты и приспособления: ножи, терки.
4. Посуда: суповые и мелкие столовые тарелки, ложки, вилки, салатники, соусники.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено, в соответствии с учебным планом в учебной кухне ресторана.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели освоения результатов обучения
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися; - своевременность выполнения учебных и производственных работ; - активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией; - участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.; - положительная динамика учебных достижений; - положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик; - результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - грамотное заполнение технической документации. соблюдение технологического процесса в ходе приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчётной документации; - правильность выбора сырья для приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; - взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи; - промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.