**Приложение 1.3**

**к ОПОП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая ПРОГРАММа Учебной практики**

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

2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  …………………….. |  | СОГЛАСОВАНО  ………………………. |
| Протокол №\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Программа учебной практики поПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования инауки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569,основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: Промахова Н.В.- преподаватель спец.дисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт программы практики. | 4 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 2. Результаты учебной практики. | 5 |
| 3. Структура и содержание практики. | 7 |
|  |  |
|  |  |
| 4. Условия организации и проведения учебной практики. | 8 |
|  |  |
|  |  |
| 5.Контроль и оценка результатов практики. | 12 |
|  |  |
|  |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, 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 основного вида деятельности .

## Цель и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | 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;  расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями  разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; |
| ***Умения*** | 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 современные методы приготовления холодных сладких блюд**,** 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  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
| ***Знания*** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  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 технику декорирования 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  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |

**2. Результаты освоения учебной практики.**

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| 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 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. |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 13 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 14 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |
| ЛР 15 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |

## Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ВД 1 | 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 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. |

## Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 108 ч. 3 1/6 недели

**3. Структура и содержание учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование ПК,ОК** | **Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики** | **Содержание практики** | **Количество часов по видам**  **работ** | **Форма контроля** |
|  | **УП.04 108** | | | |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1 ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Организация и техническое оснащение работ по обработке, приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, сладких блюд, напитков. | Подготовка рабочего места, выбор оборудования, инвентаря, обработка сырья для приготовления сладких блюд напитков. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.2 ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и отпуск груш, бананов, абрикосов свежих, ягод свежих с сахаром, лимонов с сахаром, малины со сливками, чернослива со сметаной взбитой, салата фруктового со сметанным соусом, кураги в медовом желе, груш в сиропе. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, подготовка к реализации компота из свежих плодов, компота из смеси сухофруктов, компота из апельсинов и мандаринов, компота из консервированных персиков, вишни, компота из быстрозамороженных ягод. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, подготовка к реализации киселя из свежих ягод, киселя из яблок, киселя молочного, киселя из кураги, киселя из клюквы, киселя из джема, киселя из малины , киселя морковного, киселя из концентрата. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, подготовка к реализации желе из свежих ягод, желе из лимонов, желе из молока, многослойное желе, яблок в желе. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, подготовка к реализации мусса клюквенного, мусса яблочного (на манной крупе), самбука абрикосового, самбука яблочного, крема ванильного из сметаны, крема ягодного, крема орехового. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, подготовка к реализации муссовых тортов сложного приготовления. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.3 ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Приготовление, подготовка к реализации суфле ванильного, пудинга рисового, пудинга сухарного, пудинга с консервированными плодами(каша гурьевская), бананового десерта, чизкейка запеченого. | 12 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, подготовка к реализации гренок с плодами и ягодами, яблок печеных, яблок в тесте жареных, шарлотки с яблоками, яблок с рисом десерта молочного, яблок запеченных с творогом, яблок в слойке, штруделя. | 12 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, подготовка к реализации десерта на тарелке сложного ассортимента. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.4 ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, подготовка к реализации молочного прохладительного напитка с джемом, коктейля молочного с мороженым, напитка апельсинового, напитка лимонного, напитка клюквенного, напитка из плодов шиповника, кофе-глясе. | 12 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.5 ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, подготовка к реализации чая с лимоном, чая с молоком, чая из душицы. Приготовление «Ногайский чай», «Сбитень». | 12 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, подготовка к реализации кофе на молоке, кофе на молоке по-варшавски, кофе по-восточному, кофе черный со взбитыми сливками по-венски, какао с молоком, какао с мороженым, шоколада и шоколада со взбитыми сливками. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
|  |  | Дифференцированный зачет | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| **ИТОГО** | | | **108 часа** | |

**4. Условия организации и проведения учебной практики.**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы УП ПМ.04 предполагает наличие лабораторий:

Учебная кухня.

Место для презентации готовой кулинарной продукции ( обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды.)

Технические средства обучения :наглядные пособия ( натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты.),комплекс учебно-методической документации.

Технологическое оборудование:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные электронные;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Миксер ;

Мясорубка;

Набор инструментов для карвинга;

Стеллаж передвижной;

Столы разделочные;

инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное).

**Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основная литература**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2016. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

**Дополнительные источники:**

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
5. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373

**Общие требования к организации практики**

Учебная практика проводится в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Время прохождения учебной практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Учебная практика профессионального модуля ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимент» проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителей учебной практики.

За время учебной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой учебной практики.

**Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководителем учебной практики назначается преподаватель профессионального цикла, имеющий среднее профессиональное или высшее образование по профилю специальности.

1. **Контроль и оценка результатов освоения**

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения

профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно - технологических карт. Учебная практика завершается зачетом.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих десертов, сладких блюд, напитков. в соответствии с инструкциями и регламентами | Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой. | Текущий контроль,  Практическое задание, |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков  разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |