

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Кумертауский горный колледж

Рассмотрено на заседании МС

протокол № 3

от « 16 » 12 2020 г.

Утверждена приказом № 227-од
от « 18 » 12 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

срок обучения 3 года 10 месяцев

2020 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
цикловой комиссии ППКРС
Председатель _____ Максимова Т.Н.

«07» 12 2020 г.

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

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Кумертауский горный колледж (ГАПОУ КГК)

Разработчик: Барсукова М.П. Максимова Т. Н. - мастера
производственного обучения высшей квалификационной категории.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы учебной практики профессионального модуля 04.

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

Программа подготовки: программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии ППКРС

Протокол № 5 от 07. 12. 2020 г.

Председатель _____ Т.Н. Максимова

Утверждена приказом директора

№ 227 - од от 18.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО (работодатель)

Директор МУП «МШКОП» _____ Е.Б. Марушко

10. 12. 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 04.

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 04. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., 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 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВД 4. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

1.2. Цель и задачи учебной практики, требования к результатам освоения: С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен **иметь 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;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- 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, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- 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 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.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

В рамках освоения **ПМ 04**. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - **144** часов.

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья зависит от состояния их здоровья и конкретных проблем, возникающих в каждом отдельном случае. Данной категории студентов предоставляется неограниченный доступ к электронной образовательной среде (Интернет-ресурсам, ЭБС), выделяется дополнительное время при проверке документов по практике.

При организации практики *студентам с нарушением слуха* руководитель практики от колледжа (организации):

- в ходе беседы говорит немного громче и четче;
- уделяет повышенное внимание специальным профессиональным терминам, а также использованию профессиональной лексики;
- использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеофайлы, видеофильмы).

При организации практики *студентам с нарушением зрения* руководитель практики от колледжа (организации):

- представляет информацию в печатном виде с крупным шрифтом (16 - 18 пунктов);
- задания повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- предоставляет возможность использовать звукозаписывающие устройства, диктофон;
- документы по практике распечатывает с увеличенным шрифтом;
- обеспечивает студентов увеличительными устройствами (лупа).

При организации практики *студентам с речевыми нарушениями* руководитель практики от колледжа (организации):

- предоставляет возможность письменно отвечать на поставленные вопросы.

При организации практики *студентам с нарушением опорно-двигательного аппарата* руководитель практики от колледжа (организации):

- использует разнообразный наглядный материал (видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);
- имеет методический материал на электронном носителе;
- предусматривает возможность проведения индивидуальных консультаций посредством электронной почты.

При организации практики *студентам с психическим нарушением(ЗПР)* руководитель практики от колледжа (организации):

в процессе организации практики использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);

- для закрепления знаний, полученных на практике, а также для выполнения практических работ, использует рабочие тетради;
- изучаемый материал повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- для формирования у студента способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознания возникающих трудностей, формирования умения запрашивать и использовать помощь прибегает к психокоррекционной помощи психолога, социального педагога.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): 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 компетенции	Наименование результата 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
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
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК	Количество часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1.-4.5	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				144
ПК 4.1.	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12	<i>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	Тема 4.1. Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6
				Тема 4.2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6

ПК 4.1.,4. 2	МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимент	132	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Тема 4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента, используя региональные продукты	54
		ПК 4.1.,4.3	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Тема 4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	42
		ПК 4.1.,4.4	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</i>	Тема 4.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	18
		ПК 4.1.,4.5	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</i>	Тема 4.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	18
	ВСЕГО	144			144

3.2. Содержание обучения по программе учебной практики

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			144	
Виды работ: <i>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>			12	
Тема 4.1. Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание		6	
	1.	Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	2
	2.			
Тема 4.2. Подготовка сырья	Содержание		6	

и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1.	Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	2
<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>			54	
Тема 4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента, используя региональные продукты	Содержание		54	
	1.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких соусов.	6	2
	2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктов в сахарном сиропе.	6	
	3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктового, ягодного желе.	6	
	4.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации молочного желе.	6	
	5.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.	6	
	6.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых, ягодных самбуков.	6	

	7.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема.	6	
	8.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мороженого.	6	
	9.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мороженого.	6	
Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			42	
Тема 4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание		42	
	1	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: яблоки запеченные, яблоки в тесте.	6	
	2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: шарлотка.	6	2
	3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каши гурьевской.	6	
	4.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации	6	

		пудингов.		
	5.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых десертов: банановый десерт, фрукты жареные основным способом.	6	
	6.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий горячих сладких блюд из готового теста.	6	
	7.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий горячих сладких блюд из готового теста.	6	
Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			18	
Тема 4.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание		18	
	1.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации компотов из свежих ягод и фруктов, из сухо - фруктов, из консервированных фруктов и ягод.	6	2
	2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации киселя молочного, киселя из свежих ягод.	6	
	3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков; морса и натуральных соков.	6	

<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</i>			18	
Тема 4.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента грибов	Содержание		18	
	1.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации чая, кофе.	6	2
	2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации какао, горячего шоколада.	6	
	3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сбитня, глинтвейна.	6	
	Дифференцированный зачет		<i>0</i>	
ВСЕГО			144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит в лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков».

Необходимое оборудование:

- Пароконвектомат ПКА- 6-1\3П
- Умягчитель воды DVA -8
- Конвекционная печь ПКЭ - 4Э
- Фризер для мороженого ICM-1518
- Весы настольные электронные ВТ-40
- Кофемолка GL-CG888
- Машина кухонная универсальная УКМ
- Миксер для молочных коктейлей W-MS-10
- Слайсер гастрономический HBS -361M
- Плита индукционная TZBT -350D2
- Планетарный миксер GL-SM600W
- Соковыжималка для овощей и, фруктов и ягод GL-PJ-999
- Миксер GL-НМ-305Р
- Мармит ZCK 165 ВТ
- Холодильник Свияга
- Ларь морозильный Свияга-158-1
- Вакуумный упаковщик DZ 300А
- Нитраттестер «СОЭКС»;
- Овоскоп ПКЯ -10

- Шкаф расстойный ШРТ -8-01Э
- Микроволновая печь
- Фритюрница ERGO HY-81
- Жарочный шкаф
- Стол производственный
- Стол кондитерский СКР -7-2
- Мясорубка электрическая BRAUN
- Блендер GL-BL850G

Необходимый инвентарь:

- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шпатель;
- половник;
- тупка;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;

- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- Посуда

Учебная кухня ресторана:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные обучающие материалы).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

Дополнительные источники/дополнительная литература:

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.
2. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига, 2017.

3.Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига, 2017.

4.Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.

Интернет- ресурсы:

1.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –

16.Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. Режим доступа:

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

3. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа:

<http://www.domeknig.ru/kulinariya/>

4. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. eda-server.ru

6. <http://www.ru>

7. Сайт academia-moscow.ru

8. Сайт book.ru

4.3. Общие требования к организации практики

Учебная практика реализуется в лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков» профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля. Возможно чередование учебной практики с теоретическим обучением. В заключении практики проводится дифференцированный зачет.

Практическая подготовка (учебная практика) осуществляется на базе колледжа, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.4. Кадровое обеспечение практики

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, 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 одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики профессионального модуля, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии.

По результатам практики руководителем практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета.

Результаты обучения (освоенные ПК и ОК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	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	-выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; -определение качества сырья по органолептической оценке; - соблюдение правил хранения сырья;	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной</i>

соответствии с инструкциями и регламентами	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	<i>практики, выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -облюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение правил хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Защита практической работы;</i></p> <p><i>отчеты в дневниках о выполнении видов работ.</i></p> <p><i>выполнение отчета, Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.</i></p>
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; -соблюдать правила подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i></p>
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> -выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента; -соблюдать правила подготовки к реализации холодных напитков 	<p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p> <p><i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i></p>

	разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	-соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i> <i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практики</i>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	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	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практики</i>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Определять актуальность нормативно-правовой	<i>Экспертное наблюдение и оценка</i>

профессиональное и личностное развитие.	документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	<i>при выполнении учебной практике</i>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	. Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранения и укрепления здоровья по средствам использования средств физической культуры; Поддержания уровня физической подготовленности для успешной реализации производственной деятельности	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении</i>

государственном и иностранном языке.	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<i>учебной практике</i>
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>

Одной из форм контроля результатов практики является дневник практики, который ведется обучающимся в процессе прохождения практики. Студенту выдается характеристика об освоении профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций. По результатам практики обучающимся составляется отчет. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет по учебной практике

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1 Основная часть

1.1 Правила личной гигиены

1.2 Перечень выполненных работ программы учебной практики

1.3 Индивидуальное практическое задание

1.4 Технологические карты

2 Организация рабочего места

2.1 Организация работы цеха

3 Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на учебной практике

3.1 Требования безопасности перед началом работы

3.2 Требования безопасности во время работы

3.3 Требования безопасности при работе в цехе

Заключение

Используемая литература

Приложения (фотоотчет)

Министерство образования и науки Республики
Башкортостан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Кумертауский горный колледж

ОТЧЕТ
по учебной практике

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

Студент _____ Группы _____

Профессия 43.01.09.

Повар, кондитер

Мастер производственного обучения
ГАПОУ КГК _____
Подпись

2020г

ГАПОУ Кумертауский горный колледж
ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
учебной практики ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента)

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Срок практики: _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Студент группы _____ профессия 43.01.09 Повар, кондитер

(ФИО студента)

Виды работ выполняемые на учебной практике:

1. Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких соусов.
4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктов в сахарном сиропе.
5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктового, ягодного желе.
6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации молочного желе.
7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.
8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых, ягодных самбуков.
9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема.
10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мороженого.
11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мороженого.
12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: яблоки запеченные, яблоки в тесте.
13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: шарлотка.
14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каши гурьевской.
15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пудингов.
16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых десертов: банановый десерт, фрукты жареные основным способом.
17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий горячих сладких блюд из готового теста.
18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий горячих сладких блюд из готового теста.
19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации компотов из свежих

ягод и фруктов, из сухо -фруктов, из консервированных фруктов и ягод.
20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации киселя молочного, киселя из свежих ягод.
21. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков; морса и натуральных соков.
22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации чая, кофе.
23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации какао, горячего шоколада.
24. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сбитня, глинтвейна.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК _____ / _____ /

Аттестационный лист по учебной практике ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)

ФИО обучающегося _____

обучающегося группы _____ курса _____ по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**
 Место прохождения: лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков». (ГАПОУ КГК), Кумертау, ул. Машиностроителей, 2
 успешно прошел (а) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

в объеме 144 часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Виды работ	Объем работ (час)	Оценка
1. Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	
2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	
3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких соусов.	6	
4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктов в сахарном сиропе.	6	
5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктового, ягодного желе.	6	
6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации молочного желе.	6	
7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.	6	
8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых, ягодных самбуков.	6	
9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема.	6	
10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мороженого.	6	
11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мороженого.	6	
12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: яблоки запеченные, яблоки в тесте.	6	

13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: шарлотка.	6	
14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каши гурьевской.	6	
15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пудингов.	6	
16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых десертов: банановый десерт, фрукты жареные основным способом.	6	
17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий горячих сладких блюд из готового теста.	6	
18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий горячих сладких блюд из готового теста.	6	
19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации компотов из свежих ягод и фруктов, из сухо-фруктов, из консервированных фруктов и ягод.	6	
20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации киселя молочного, киселя из свежих ягод.	6	
21. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков; морса и натуральных соков.	6	
22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации чая, кофе.	6	
23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации какао, горячего шоколада.	6	
24. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сбитня, глинтвейна.	6	

Уровень освоения обучающимися профессиональных компетенций	
Профессиональные компетенции	Отметка об освоении (освоил /не освоил)
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	
--	--

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики (с указанием освоенных компетенций и выполненных работ):

Дата: « ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК _____ (ФИО) мастер п/о

ИТОГИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Заключение руководителя учебной практики от колледжа

Оценка _____

Руководитель учебной практики _____
(Подпись) (Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение

Кумертауский горный колледж

РАБОЧИЙ ДНЕВНИК по учебной практике

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

Студента _____
Фамилия, имя, отчество

Курс, группа

Срок практики с _____ по _____

Место прохождения практики: лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков».
(ГАПОУ КГК), Кумертау, ул. Машиностроителей, 2

Зам. директора по учебно-производственной работе _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затраченное время	Оценка/подпись руководителя учебной практики
	1. Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	
	2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	
	3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких соусов.	6	
	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктов в сахарном сиропе.	6	
	5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктового, ягодного желе.	6	
	6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации молочного желе.	6	
	7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.	6	
	8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых, ягодных самбуков.	6	
	9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема.	6	
	10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мороженого.	6	
	11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мороженого.	6	
	12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: яблоки запеченные, яблоки в тесте.	6	
	13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: шарлотка.	6	
	14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каши гурьевской.	6	
	15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пудингов.	6	
	16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых десертов: банановый десерт, фрукты жареные основным способом.	6	

Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затраченное время	Оценка/подпись руководителя учебной практики
	17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий горячих сладких блюд из готового теста.	6	
	18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий горячих сладких блюд из готового теста.	6	
	19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации компотов из свежих ягод и фруктов, из сухо -фруктов, из консервированных фруктов и ягод.	6	
	20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации киселя молочного, киселя из свежих ягод.	6	
	21. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков; морса и натуральных соков.	6	
	22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации чая, кофе.	6	
	23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации какао, горячего шоколада.	6	
	24. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сбитня, глинтвейна.	6	