Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ И НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

Утверждаю Рассмотрена и одобрена Директор ГБПОУ КК НАПТ методическим объединением 2019 г. по профессиям В.Х.Григорьян 2019г Председатель Кенори Л.В.Хмара. Рассмотрена На заседании педагогического совета 2019 г. Протокол № 36 от 30 06 Рабочая программа учебной практики УП.04 профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, десертов и напитков разнообразного холодных и горячих ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898. Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 38940)),Кондитер регистрационный № Γ., 2015 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело». Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум». Хмара Любовь Викторовна Разработчик: преподаватель ГБПОУ КК НАПТ

afal emonotice

СОДЕРЖАНИЕ

стр.	
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ	4
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ	7
ПРАКТИКИ	
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ	9
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-	11
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ	12
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ	13
РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ	
ЛИТЕРАТУРЫ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы соответствии c Федеральным государственным образовательным стандартом ПО профессии среднего профессионального образования 43.01.09 кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров учетом передового международного опыта движения WorldSkills Russia, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», Минтруда $N_{\underline{0}}$ 610н ОТ 08.09.2015, Приказом утвержденного профессионального Приказом «Кондитер», стандарта утвержденного Минтруда № 597н от 07.09.2015.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

- <u>ВД</u> <u>4.</u> 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.

и общих компетенций (ОК):

- 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 пенностей.
- OК 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.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт в:

- -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.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Коды	Наименование профессионального	Объем времени,	Сроки
формируемых	модуля	отведенный на практику	проведения
компетенций		(в неделях, часах)	
ПК 4.1- 4.5	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	

2.2.Содержание учебной практики

Коды профессио нальных компетенц	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем 90час ов
ий Teма 4 Приготовле ние, оформлени	1. Подготовка, уборка овле рабочего места повара при выполнении работ	Тема 1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд: желе, муссов.	6
е, отпуск и презентаци	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Тема 2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбука.	6
я холодных десертов в т.ч.	2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	Тема 3 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских	6
региональн разнообразного ассортимента. 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и	Тема 4 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных.	6	
	горячих напитков разнообразног о ассортимента. 4. Приготовление, подготовка к реализации	Тема 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя).	6
холодных напитков сложного ассортимента. 5. Приготовление, подготовка к реализации	Тема 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков).	6	
	горячих напитков сложного ассортимента.	Тема 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных.	6
		Тема 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. Компотов из свежих и сушеных фруктов.	6
		Тема 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. Лимонада.	6
		Тема 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация киселей.	6
		Тема 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
		Тема 12 Дифференцированный зачет.	6
Всего			72

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессион альному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- 1. Рабочая программа учебной практики;
- 2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
- 3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
 - 4. Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
 - 5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;
- 6. Контрольно оценочные средства, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики;

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.04.

3.2. Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий

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

Кисель клюквенный жидкой и средней густоты;

Кисель молочный средней и густой консистенции;

Желе из цитрусовых;

Желе молочное;

Мусс яблочный (на крупе манной);

Мусс лимонный;

Мусс клюквенный (фруктовый);

Самбук абрикосовый;

Самбук яблочный;

Крем ванильный на сметане;

Крем шоколадный;

Яблоки в тесте;

Яблоки в сиропе;

Яблоки печеные;

Шарлотка с яблоками;

Блинчики с начинками;

Пудинг (сухарный);

Чай с лимоном;

Кофе черный со сливками;

Кофе на молоке; Какао с молоком; Шоколад со взбитыми сливками; Компот из сухофруктов; Компот из свежих плодов и ягод; Морс клюквенный; Квас хлебный.

4. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы УП ПМ. 04 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технологическое оборудование:

- -рабочий стол;
- -весы настольные;
- -разделочные доски;
- -ножи поварской тройки;
- -лопатка;
- -веселка;
- -венчик;
- -ложки;
- -шумовка;
- -ножи для удаления глазков,
- экономной очистки овощей;
- -гастроемкости;
- -кастрюли;
- -сотейники;
- -овощерезательная машина,
- -электрическая плита,
- -холодильные шкафы;
- -блендер;
- -миксер;
- -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).

4.1 Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации

квалификации Требования педагогических (инженерно-К педагогических) кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: средн ее профессиональное ИЛИ высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций дифференцированного зачета, на осуществляется В виде основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий конце учебной практики каждого профессионального модуля. Ha проведение зачета отводится 6 часов, 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 учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Печатные издания:

- 1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 4. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544с.
- 5. 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.
- 6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова 5-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 80 с.
- 7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.
- 8. 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.
- 9. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
- 10.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2015. 432 с.

Электронные издания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-Ф3].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 6. 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»]. Режим доступа:
- 7. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

Дополнительные источники:

- 1. СНЕГАЯТ. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
- 2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 160 с.