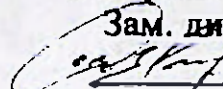


ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

Утверждаю:

Зам. директора по УТР

 О.В.Суровцов

«01» 09 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (в форме учебной практики)

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022г.

Программа практической подготовки (в форме учебной практики) разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(указать шифр и наименование специальности)

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Рашида Самотканова Рашида Вакиповна, преподаватель
(подпись) (ФИО) (занимаемая должность, место работ)

Рассмотрена и рекомендована к утверждению:

Старший мастер Ю.Н. Николаев

Содержание

1.	Общая характеристика программы учебной практики.....
2.	Результаты освоения программы учебной практики.....
3.	Тематический план и содержание учебной практики.....
4.	Условия реализации программы учебной практики.....
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии (специальности) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цели и задачи учебной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемому профессиональному модулю, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающиеся должны иметь практический опыт:

ВПД	Показатели характеризующие наличие практического опыта
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	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; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

ассортимента. МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
--	---

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках
освоения профессионального модуля 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Код	Наименование результата обучения
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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.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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Тема 1	Приготовление сложных холодных десертов	18
Тема 2	Приготовление сложных горячих десертов	18
	Всего часов	36

Указываются темы учебной практики соответствующего профессионального модуля. По каждой теме описывается содержание учебного материала. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории по профессии «Повар, кондитер», где располагаются рабочее место преподавателя спецдисциплин, рабочие места обучающихся.

Оснащение:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, весы настольные, овощерезка, электромясорубка, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.
- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, весы настольные, производственный инвентарь, посуда;
- автоматизированное рабочее место преподавателя.

4.2 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится преподавателем спецдисциплин.
Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями

4.3 Кадровое обеспечение

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное 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 1 -го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем спецдисциплин в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	