	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 1 из 15 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР и М


Е.Д. Берлева

12.02.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
на базе основного общего образования
очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 2 из 15 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Плесневич Ирина Николаевна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной
(цикловой) комиссии
отделений «Сферы обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания»

Протокол № 06


от 12.02.2021 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

Эксперт:


ООО «Кафе Бар», директор Нефедова В.В.

ООО «Веранда», директор Коневский О.Б.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 3 из 15 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание программы учебной практики	8
3. Условия реализации программ учебной практики	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 4 из 15 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля


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

иметь практический опыт:


- подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке
- технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
- весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов,
- обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

уметь:

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 5 из 15 Контрольный экз.


- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- обеспечивать чистоту, безопасность ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кулинарном цехе;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни;
- проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 6 из 15 Контрольный экз.

- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
 - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ в кулинарном цехе;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента;
- условия, сроки, способы хранения изделий региональной кухни;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд региональной кухни;
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
-

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 7 из 15 Контрольный экз.

– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;

- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;
- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд региональной кухни разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя.

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.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.


1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.06 - 72 часов.

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 8 из 15 Контрольный экз.

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК. 7	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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 9 из 15 Контрольный экз.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.
Всего	72 часа



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**
Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09

Редакция № 3
Изменение
№__

Лист 10 из 15

**Контрольный
экз.**

2.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.06 . Процессы приготовления оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание	
	1 Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни; Правила организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	12
Раздел 2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	2 Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных блюд и закусок.	12
	3 Технология приготовления горячих блюд и закусок Тульской области.	12
	4 Технология приготовления холодных и горячих десертов Тульской области.	12



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**
Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09

Редакция № 3
Изменение
№__

Лист 11 из 15

Контрольный
экз.

	5	Технология приготовления холодных и горячих напитков Тульской области.	12
	6	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тульской области.	12
Всего:			72

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 12 из 15 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

- 1.С.В. Долгополова Новые кулинарные технологии М. Ресторанные ведомости 2017 г.
2. Большая книга кулинарного искусства – М. Олма Медиа Групп 2008г.
3. И.Ю. Федотова Русское меню –М. Ресторанные ведомости. 2012г.
4. И.Ю. Федотова Коллекция лучших рецептов М. Ресторанные ведомости 2012
- 5..П.Матюхина,Э.П.Королева. Товароведение пищевых продуктов: уч. пособие для СПО М. «Академия», 2015г.
- 6.Технологическое оборудование предприятий общественного питания: уч. пособие для СПО.М.: «Академия», 2012г.


Дополнительные источники:

Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.М. «Академия», 2007г.

Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Интернет-ресурсы:

- <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
- <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 13 из 15 Контрольный экз.


3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в день, 5 раз в неделю, последовательно по разделам.

Зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

3.4. Кадровое обеспечение учебной практики


Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 14 из 15 Контрольный экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.6.1 Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> – Подготавливает рабочее место кондитера в соответствии с требованиями стандартов чистоты, регламентов. – Рационально размещает на рабочем месте исходные материалы, инвентарь, сырье, подготавливает к работе оборудование. – Соблюдает требования безопасных условий труда, санитарии и гигиены. - Технически грамотно подготавливает к работе весоизмерительные приборы и технологическое оборудование. 	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - устного опроса; производственной практики; - контрольных работ по темам МДК; - самооценки студентов (дневник студента); Итоговый контроль: Зачет по профессиональному модулю
ПК.6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> – Рационально организует рабочее место, выбирает инструмент, исходный материал, инвентарь и технологическое оборудование. – Подбирает в соответствии с технологическими требованиями основные продукты и дополнительные ингредиенты. – Выполняет технологические операции по приготовлению продукта в соответствии с инструкциями и регламентами. – Осуществляет подготовку продукта к хранению, к отпуску на вынос с учетом 	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 06 43.01.09	<i>Редакция № 3</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 15 из 15 Контрольный экз.

	требований по безопасности готовой продукции. – Ведет учет продукции при отпуске. Соблюдает требования безопасных условий труда, санитарии и гигиены.	
--	---	--