УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР и М

_____Е.Д. Берлева

«_____»_____20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ И КУХНИ НАРОДОВ МИРА

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

очная форма обучения

2022 г

Лист согласования

Организация-разработчик:
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:
Кузьмина Людмила Михайловна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № _____

от «____»_____2022 г.

Председатель ПЦК: _____ Г. И. Есина

Эксперт:

_____	_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

_____	_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира** в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):): приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента Положения об учебной (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Основная цель учебной практики–формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.06 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения процессов, характерных для соответствующей профессиии необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

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

иметь практический опыт:

– в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов;

– в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами;

– в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента;

– в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.06 - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.06 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование результата обучения
ВД 1	приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента
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.
ПК 6.3.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
ПК 6.1-6.4	ПМ 06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	144	- Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни и кухни народов мира; - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих блюд и закусок. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни и кухни народов мира; - Оценка качества готовых блюд, выявление и устранение возможных дефектов.	Тема 1.Организация и техническое оснащение кулинарного и кондитерского цеха. Техника безопасности при приготовлении блюд региональной кухни и кухни народов мира.	24
				Тема 2.Технология приготовления блюд региональной кухни.	24
				Тема 3. Технология приготовления блюд Итальянской и французской кухни.	24
				Тема 4.Технология приготовления блюд Немецкой и Английской кухни.	24
				Тема 5.Технология приготовления блюд Американской кухни.	24
				Тема 6. Технология приготовления блюд среднеазиатской кухни.	24
	Всего часов:				144

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	
ПМ.06 . Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира			**144**	
Раздел 1. Организация и техническое оснащение кулинарного и кондитерского цеха. Техника безопасности при приготовлении блюд региональной кухни и кухни народов мира.	Содержание			
	1	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	6	2
	2	Организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	6	2
	3	Техника безопасности при работе в холодном и горячем цехах при приготовлении блюд региональной кухни и кухни народов мира.	6	2
	4	Техника безопасности при работе в кондитерском цехе при приготовлении кондитерских изделий региональной кухни и кухни народов мира.	6	2
Раздел 2. Технология приготовления блюд региональной кухни.	1	Приготовление холодных блюд региональной кухни.	6	2
	2	Приготовление горячих блюд региональной кухни.	6	2
	3	Приготовление кондитерских изделий региональной кухни.	6	2

	4	Приготовление кондитерских изделий региональной кухни.	6	2
Раздел 3. Технология приготовления блюд итальянской и французской кухни.	1	Приготовление блюд итальянской кухни.	6	2
	2	Приготовление блюд итальянской кухни.	6	2
	3	Приготовление блюд французской кухни.	6	2
	4	Приготовление блюд французской кухни.	6	2
Раздел 4. Технология приготовления блюд немецкой и английской кухни.	1	Приготовление блюд немецкой кухни.	6	2
	2	Приготовление блюд немецкой кухни.	6	2
	3	Приготовление блюд английской кухни.	6	2
	4	Приготовление блюд английской кухни.	6	2
Раздел 5. Технология приготовления блюд американской кухни.	1	Приготовление холодных блюд и закусок американской кухни.	6	2
	2	Приготовление горячих блюд американской кухни.	6	2
	3	Приготовление горячих блюд американской кухни.	6	2
	4	Приготовление десертов американской кухни.	6	2
Раздел 6. Технология приготовления блюд среднеазиатской кухни.	1	Приготовление холодных блюд и закусок среднеазиатской кухни.	6	2
	2	Приготовление горячих блюд среднеазиатской кухни.	6	2
	3	Приготовление горячих блюд среднеазиатской кухни.	6	2
	4	Приготовление десертов среднеазиатской кухни.	6	2
Всего:			**144**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира** предполагает наличие учебного кулинарного и кондитерского цеха, либо возможности прохождения практики на предприятии.

Оснащение лабораторий:

Оборудование:

–электронные весы;
–пароконвектомат;
–овощерезка;
–фритюрница;
–эл.сковорода;
–взбивальная машина;
–тестомесильная машина;
–холодильники;
–эл. плиты;
–морозильная камера;
–производственные столы.

Инструменты и приспособления:

–Гастрономические ножи;
–Формовочные лопатки;
–Овощечистки;
–Разделочные доски;
–Ножницы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится рассредоточенно, в процессе изучения теоретической части раздела профессионального модуля.

Учебная практика проводится обучающимися самостоятельно под руководством мастера производственного обучения.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наставники, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС СПО, 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте в форме дифференцированного зачета и на квалификационном экзамене. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету и квалификационному экзамену является - отработка практических навыков по **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира**, освоение ПК и ОК по данному модулю.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.