



государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер»
ПМ.06 Кухни народов мира**

Пермь

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2019 г.

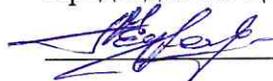
Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель
ГБПОУ «ПТПИТ»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29.12.2012;
2. Федеральным законом от 2 декабря 2019 г. №403 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Приказом Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. № 441;
4. Инструктивно-методическое письмо от 20.07.2020 № 05 – 772;
5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
6. Приказ № 438 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
7. В федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569;

Программа учебной практики разработана на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 Кухни народов мира, для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является овладение видом деятельности Кухни народов мира, а именно

1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 6 | Кухни народов мира |
| ПК 6.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 6.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд национальной кухни |
| ПК 6.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальной кухни |
| ПК 6.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни |
| ПК 6.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков национальной кухни |
| ПК 6.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции национальной кухни |

1.1.3. В результате освоения программы студент должен:

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, - выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, - приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок национальной кухни; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; |
|-------------------------|--|

| | |
|-------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями. |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок зарубежной кухни; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок национальной кухни; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок национальной кухни. |

1.3 Количество часов на учебную и практику:

| Наименование | Всего недель | Всего часов |
|-----------------------------|--------------|-------------|
| УП.ПМ 06 Кухни народов мира | 2 | 72 |

1.4 Место проведения практики

- учебной – лаборатория техникума

1.5 Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом реализации программы учебной и практики является: **освоение** обучающимися профессиональных и общих компетенций по виду деятельности (ВД)

| ВД | Профессиональные компетенции |
|--------------------|--|
| Кухни народов мира | ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд национальной кухни ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальной кухни ПК 6.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков национальной кухни ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции национальной кухни |

| Код | Наименование результата обучения |
|---------------|--|
| 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. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | 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.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код ПК | УП 06 - Учебная практика - 72ч | | | | | |
|--------|---|----------------------------|--|-------------|---|------------------|
| | Наименование ПК | Наименование ОК | Виды работ, обеспечивающих формирование ПК | Объем часов | Формат практики (рассредоточено/концентрированно) | Уровень освоения |
| ПК.6.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами | ОК 01. ОК 04. ОК 07. | Инструктаж по технике безопасности. Подготовка рабочего места. Методы кулинарной обработки, оборудование, инструмент, инвентарь, посуда используемые в национальных кухнях | 6 | концентрированно | 3 |
| ПК.6.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд национальной кухни | ОК 01. ОК 04. ОК 07. | Приготовление, оформление холодных блюд английской кухни, шотландской кухни, ирландской кухни (на выбор) | 6 | | 3 |
| | | | Приготовление, оформление холодных блюд европейской кухни, азиатской кухни, кавказкой кухни (на выбор) | 6 | | |
| ПК.6.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов национальной кухни. | ОК 01. ОК 04. ОК 07. | Приготовление, оформление супов английской кухни, шотландской кухни, ирландской кухни (на выбор) | 6 | | 3 |
| | | | Приготовление, оформление супов европейской кухни, азиатской кухни, кавказкой кухни (на выбор) | 6 | | |
| ПК.6.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальной кухни | ОК 01. ОК 04. ОК 07. | Приготовление, оформление горячих блюд английской кухни, шотландской кухни, ирландской кухни (на выбор) | 6 | | |
| | | | Приготовление, оформление горячих блюд европейской кухни, азиатской кухни, кавказкой кухни (на выбор) | 6 | | |

| | | | | | | |
|--------------------------|--|---------------------------|---|---|----|---|
| ПК.6.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков национальной кухни | ОК 01. ОК 04. ОК 07 | Приготовление, оформление напитков английской кухни, шотландской кухни, ирландской кухни (на выбор) | 6 | | 3 |
| | | | Приготовление, оформление напитков европейской кухни, азиатской кухни, кавказкой кухни (на выбор) | 6 | | |
| ПК.6.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции национальной кухни | | Приготовление, оформление кондитерской продукции английской кухни, шотландской кухни, ирландской кухни европейской кухни, азиатской кухни, кавказкой кухни (на выбор) | 6 | | |
| | | | Приготовление, оформление кондитерской продукции европейской кухни, азиатской кухни, кавказкой кухни (на выбор) | 6 | | |
| Дифференцированный зачет | | | | 6 | | 3 |
| ИТОГО | | | | | 72 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения учебной практики.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- оборудованных современными техническими средствами рабочих мест;
- рабочих мест с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплекта нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплекта бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Учебная практика проводится в цехе образовательной организации.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы УП ПМ. 05 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном учреждении, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха (Лаборатория технического оснащения и рабочего места)

Оборудование:

Пароконвектомат
Весы настольные электронные;
Микроволновая печь;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Тестораскаточная машина;
Блендер ручной;
Мясорубка;
Овощерезка;
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный;
Моечная ванна;
Миксер погружной;
Термометр со щупом.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Дежи
Скребок пластиковый, скребок металлический.
Мерный инвентарь;
Набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»);
Ножи;
Совки для сыпучих продуктов;
Корзина для мусора;
Скалки деревянные;
Резцы (фигурные) для теста и марципана;
Вырубки (выемки) для печенья, пряников;
Кондитерские листы;

Противни
Формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,;
Паллета (шпатели),;
Кондитерские мешки;
Насадки для кондитерских мешков;
Ножницы;
Кондитерские гребенки;
Терки;
Кисти силиконовые;
Силиконовые коврики для выпекания;
Прихватки;
Дуршлаг;
Подносы;
Ножи поварской тройки;
Щипцы универсальные;
Лопатка;
Веселка;
Венчик;
Ложки;
Шумовка;
Кастрюли;
Сотейники;
Сковороды; сито;
Упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками.)

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика может проводиться как концентрированно, после изучения теоретического курса профессионального модуля, или рассредоточено, чередуя теоретические занятия по МДК с занятиями учебной практики.

Учебная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – баз практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера

4.5 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд .Учебник ИЦ «Академия»,2017г.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты ИЦ «Академия»,2018г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия»,2017г.

4. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ИЦ «Академия»,2019г.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд ИЦ «Академия»,2016г.

Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия»,2013г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. ИЦ «Академия», 2016г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия»,2008г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета.

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| <p>ПК 6.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); | <p>Текущий контроль:</p> <p><i>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК |

| | | |
|---|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p> | |
| <p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>Текущий контроль:</p> <p><i>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК |
| <p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | <p><i>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК |
| <p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное</p> | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |

| | | |
|--|--|--|
| профессиональное и личностное развитие | | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |