

основе традиционных общечеловеческих ценностей	корректировки результатов собственной работы.	образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Анализ инноваций в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК10 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ инноваций в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной

шкалой (таблица).

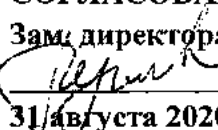
Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных Образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»
(ГБПОУ «ТКСиТ»)

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР ГБПОУ «ТКСиТ»
 Е.С. Рязанцева
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) требований регионального рынка труда и учебных пособий Праслова Анастасия Игоревна по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящую в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от « 22 » июня 2010 г. № 675)

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Праслова Анастасия Игоревна – преподаватель специальных дисциплин

©ГБПОУ «ТКСиТ»

© Праслова Анастасия Игоревна – преподаватель специальных дисциплин

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

НА ЗАСЕДАНИИ ЦМК «ТЕХНОЛОГИИ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ИКТ»

(ПРОТОКОЛ №1 ОТ 31 АВГУСТА 2020 Г.)

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ КОМИССИИ/ СЫСОЕВА Т.И

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) является частью *ППССЗ* в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Количество часов – 72 часа

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля в части вида профессиональной деятельности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся должны **уметь**:

ВПД	Требования к умениям
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 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.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности *прописывается ВПД*, необходимых для последующего освоения ими избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 поддержания 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

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Вид работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
ОК.1- ОК7, ОК.9- ОК11 ПК 3.1- ПК 3.7	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; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36
		Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12
		Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12
		Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12

		<p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента .</p>	<p>34</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>10</p>
Дифференцированный зачет			2

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 03	Содержание учебного материала	72	
	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	2
	Содержание учебного материала	6	
	1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		3
	Содержание учебного материала	6	
	1 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		2
	Содержание учебного материала	6	
	1 Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		2
	Содержание учебного материала	6	

	1	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		2
	Содержание учебного материала		6	
		Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		2
	Содержание учебного материала		6	
		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		2
			16	
		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		2
	Содержание учебного материала		12	

	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		2
Дифференцированный зачет			2
Квалификационный экзамен			6

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому оснащению.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета:

- «наименование»

лаборатории/мастерские(при наличии):

- «наименование».

Оборудование мастерских:

- - набор ножей для овощерезки; - овощерезка;
- - микроволновая печь;
- - плита электрическая и противни; - фритюрница;
- - мясорубка;
- - блендер, миксер, слайсер; - холодильник;
- - рабочие столы;
- - весы настольные электронные;
- - моечная ванна, корзины для мусора ;
- - разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- - лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- - ёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски; - ситечки, молоток для отбивания (тяпка);
- - скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические; - стеллаж стационарный, передвижной;
- - нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- - топорик-молоток, ножи-рубачи; - мусат для точки и правки ножей.
- Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электроско

ворота, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для citrusовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

питания: учебное пособие.- М: ИНФРА-М, 2014 г.

- 2 Домарецкий В.А.- Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2014 г.
- 3 Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 г. [Электронный ресурс]
- 4 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: ИЦ «Академия», 2015 г.
- 5 Анфимов Н. А. Кулинария. учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2016
- 6 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2015 г
- 7 Харченко Н. А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. Учреждений сре. Проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2017
- 8 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. М.: ИЦ «Академия», 2014
- 9 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 10 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 11 Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2017

- 12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: ИЦ «Академия», 2018

Дополнительные источники:

1. 10. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> -электронная книга «Кулинария»
2. 11. http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zhivotnye_produkty - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
3. 12. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
4. 13. <http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-yroki> - видеоуроки по кулинарии 14. <http://www.4ugunok.ru/?source=31> национальная и зарубежная кухня
5. 15. <http://kpnemo.ws/ebook/2014/01/09/sovetskaya-nacionalnaya-i-zarubezhnaya-kuhnya/> учебное пособие национальная и зарубежная кухня
6. 16. http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia_kukhnya/zarubezhnaia_kukhnya.htm 1 Зарубежная кухня
7. 17. http://www.eda-server.ru/books/pohlebk_in_russian.htm национальные кухни народов мира
8. 18. <http://zarubezhnaya-kukhnya.blogspot.ru/> Зарубежная кухня 19. http://videomore.ru/inostrannaia_kuhnia иностранная кухня
9. 20. <http://www.mmenu.com/recepty/nacionalnaya-kuhnya/> национальная кухня 21. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
10. http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.htm 1 23. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html> 24. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в лаборатории колледжа, а также на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся. Учебная практика проводится рассредоточено.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Преподаватели и мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь

квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - ясность и аргументированность значения блюда ; - использование оптимального выбора для блюда ; - правильность составления блюда; - правильность выбора блюда; - использование новых технологий при приготовления блюда ; 	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - использование ттк; - обоснованность выбранных продуктов ; -аргументированность разработанных блюда; 	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - ясность и аргументированность значения блюда ; - использование оптимального выбора для блюда ; - правильность составления блюда; - правильность выбора блюда; - использование новых технологий при приготовления блюда ; 	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с	<ul style="list-style-type: none"> - использование ттк; - обоснованность выбранных продуктов ; -аргументированность разработанных блюда; 	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - ясность и аргументированность значения блюда ; - использование оптимального выбора для блюда ; - правильность составления блюда; - правильность выбора блюда; - использование новых технологий при приготовления блюда ; 	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - использование ттк; - обоснованность выбранных продуктов ; -аргументированность разработанных блюда; 	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - ясность и аргументированность значения блюда ; - использование оптимального выбора для блюда ; - правильность составления блюда; - правильность выбора блюда; - использование новых технологий при приготовления блюда ; 	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения объяснить социальную значимость получаемой специальности; - демонстрация интереса к будущей профессии; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.). 	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - способность организовать собственную деятельность в соответствии с поставленной целью; - определение и самостоятельный выбор способов (технологий) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами. 	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способностей определения и самостоятельного выбора способов разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - способность провести анализ ситуации по заданным критериям, определять риски; - адекватность оценки последствия принятых решений. 	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способностей определения и самостоятельного выбора способов разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - способность провести анализ ситуации по заданным критериям, определять риски; - адекватность оценки последствия принятых решений 	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	<ul style="list-style-type: none"> - проявление ответственности к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и 	Наблюдение и Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

основе традиционных общечеловеческих ценностей	корректировки результатов собственной работы.	образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Анализ инноваций в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.
ОК10 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ инноваций в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ в процессе учебной практики.

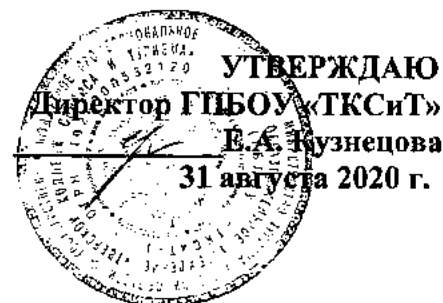
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной

шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных Образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020г.



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и
хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**

**МДК 04.03 Современные технологии приготовления и декорирования
холодных и горячих сладких блюд**

Для 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)/ требований регионального рынка труда по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящую в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от « 22 » июня 2010 г. № 675)

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчик: Архипова Татьяна Валерьевна – преподаватель специальных дисциплин

©ГБПОУ «ТКСиТ»

© Архипова Татьяна Валерьевна – преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	*
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	*
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	*
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	*

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является *частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ)* в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.03.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее – ВПД): (прописывается ВПД в соответствии ФГОС) и соответствующих профессиональных компетенций (далее – ПК):

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
2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

И соответствующих общих компетенций (далее – ОК):

- 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 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 526 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося МДК 04.01 – 56 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося МДК 04.02 – 88 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 48;

максимальной учебной нагрузки обучающегося МДК 04.03 – 232 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 192 часов;

учебной и производственной практики всего – 144 часов:

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *прописывается ВПД*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 10	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная часов		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	56	46				10	
ПК 4.2.- 4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	88	40				48	
ПК 4.4.- 4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	232	40				192	
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	144			36	108		
	Всего:	520	126		36	108	250	

* - прописывается количество часов

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04

Тематический план и содержание профессионального модуля 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

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
1	2	3
<i>МДК. 04.01</i> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		56
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		46
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	10
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и</i>	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	20

<i>горячих десертов, напитков</i>	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	24
	<i>Практическое занятие 1-2.</i> 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	12
	<i>Практическое занятие 3-4.</i> 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	12
<i>Промежуточная аттестация в форме защиты курсовой работы</i>		2
<i>Примерная тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1</i>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		10
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		88

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		40
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	10
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	
Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4	
Тема 2.2.	Содержание	10

<i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</i>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	12
<i>Практическое занятие 5.</i> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	4	
<i>Лабораторная работа 3.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4	
<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4	
<i>Дифференцированный зачет</i>	2	
<i>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</i>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	48	
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>МДК. 04.03 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента</p>		<p>232</p>
<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>		<p>40</p>
<p><i>Тема 3.1</i> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</i></p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<p>16</p>
<p><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></p>		
<p><i>Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков</i></p>		<p>6</p>
<p><i>Тема 3.2</i></p>	<p><i>Содержание</i></p>	

<i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</i>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	16
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
Примерная тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 3		192
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
Дифференцированный зачет		2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя
- доска классная.

Оборудование лаборатории:

- Инвентарь
- Посуда
- Электроплиты
- Взбивальная машина
- Пароконвектомат

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр «Академия»2018.-400с
- 2 Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студ.сред.проф.образования: учеб.нач.проф.образования/Г.Г.Дубцов,М.Ю.Сиданова,Л.С.Кузнецова.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2015.-240с.
- 3 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач.проф. образования/ С.Н.Козлова,Е.Ю. Фединишина.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2018.-272с.

Дополнительные источники:

1. Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособ. Для нач. проф. образования/ Т. Г.Семиряжко, М. Ю. Дерюгина.-2-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2010.-192с.
2. Харченко Н.Э.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко.-3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-496с
3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров.- М: ЗАО « Издательский дом « Ресторанные ведомости»,2011.- 512с.
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Гастроном».

Электронные издания:

1. Кулинарный портал». (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): <http://www.kulina.ru>,<http://vkus.bu>.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. (Электронный ресурс) Режим доступа (свободный): [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» реализуется в течение 5 и 6 семестра курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального циклов.

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов проводится вне аудиторных часов, составляет около 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, проведение исследований по заданным темам, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. После изучения раздела МДК «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» дифференцированный зачет. В конце изучения ПМ состоится квалификационный экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности 43.03.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебную практику рекомендуется проводить непрерывным циклом. Учебная практика проводится в лабораторных и предметных кабинетах, под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую (концентрированную) практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются торговые предприятия и организации, с которыми колледж заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием. Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике. Руководители практики студентов от предприятия-базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов,

имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и специальности 43.03.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера: наличие первой и высшей категорией. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-- понимание актуальности и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт; - стремление к освоению более высокой ступени профессионального образования;	- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; - оценка участия в различных профессиональных соревнованиях;
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных; - планирование собственной деятельности, исходя из	- оценка эффективности выполнения производственных заданий; - экспертная оценка деятельности

	<p>поставленной руководителем задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ответственность за решение поставленных задач. 	<p>обучающихся работодателям.</p>
<p>ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление анализа рабочей ситуации и её предсказуемых изменений; - коррекция действий с учетом условий их выполнения - оценивание качества конечного продукта; - ответственность за решение поставленных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за выполнением производственных заданий в рабочих ситуациях; - оценка решений нестандартных ситуаций
<p>ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач - использование различных источников получения информации 	<p>Оценка эффективности использования полученной информации (дополнительной) в профессиональной деятельности;</p>
<p>Ок.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование ИКТ в профессиональной деятельности: создание презентаций, обработка фото и видео материала и т.п. 	<p>Оценка качества использования ИКТ-технологий в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение приемлемой модели общения с коллегами, руководством, клиентами; - приспособление собственного поведения к меняющимся обстоятельствам; - осуществление контроля собственного поведения, отсутствие конфликтов; - применение индивидуального подхода в обслуживании клиентов; - соблюдение профессиональной этики; 	<ul style="list-style-type: none"> - отзывы (экспертная оценка) коллег, руководства и клиентов;
<p>ОК.07 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование знаний санитарного законодательства Российской Федерации; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения санитарно-эпидемиологических требований к

	<ul style="list-style-type: none"> - использование практических навыков в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств; - соблюдение требований личной гигиены повара, кондитера; - выполнение правил ТБ, пожарной и электрической безопасности. 	<p>организации и подготовке производственных помещений на предприятиях пищевых производств, правил личной гигиены;</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности; - участие в военно-патриотических мероприятиях и военно-спортивных объединениях; 	<p>-служба в рядах ВС</p>

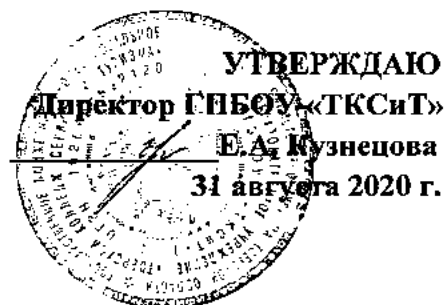
Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой .

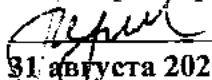
Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимся профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»
(ГБПОУ «ТКСиТ»)

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 31 августа 2020 г.



СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УНР ГБПОУ «ТКСиТ»
 Е.С. Рязанцева
31 августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

2020г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)по профессии среднего профессионального образования(далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1569. положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Тверской колледж сервиса и туризма».

Разработчик:

Архипова Татьяна Валерьевна – преподаватель специальных дисциплин

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

НА ЗАСЕДАНИИ ЦМК «ТЕХНОЛОГИИ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ИКТ»

(ПРОТОКОЛ №1 ОТ 31 АВГУСТА 2020 Г.)

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ КОМИССИИ/ СЫСОЕВА Т.И

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	6
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	10
6.КРИТЕРИИ ОЦЕНОК	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Профессиональные компетенции:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. 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 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 языке

1.2.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд,</p>

	<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:
В рамках освоения ПМ - 36 часов**

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	4	5
ПК 4.1-4.5	ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Тема 4.1 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Желе яблочное».	6
		Тема 4.2 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих сладких блюд «Яблоки жареные в тесте».	6
		Тема 4.3 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов десерт «Павлова».	6
		Тема 4.4 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих десертов «Маффины с шоколадом соусом и глазурью».	6
		Тема 4.5 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных и горячих напитков « Кофе на молоке»	6
		Дифференцированный зачет	6

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		36	
Тема 4.1 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд.	Содержание учебного материала	12	
Тема 4.2 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих сладких блюд.	Содержание учебного материала	6	
Тема 4.3 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов.	Содержание учебного материала	6	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Желе яблочное». Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных сладких блюд.	6	2
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд «Яблоки жареные в тесте». Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих сладких блюд.	6	2
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных десертов. Десерт «Павлова» Освоение приемов по приготовлению отделочных полуфабрикатов: проваривание, смешивание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов.	6	2

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		36	
Тема 4.1 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд.	Содержание учебного материала	12	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Желе яблочное». Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных сладких блюд.	6	2
Тема 4.2 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих сладких блюд.	Содержание учебного материала	6	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд «Яблоки жареные в тесте». Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих сладких блюд.	6	2
Тема 4.3 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов.	Содержание учебного материала	6	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных десертов. Десерт «Павлова» Освоение приемов по приготовлению отделочных полуфабрикатов: проваривание, смешивание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов.	6	2

Тема 4.4 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих десертов.	Содержание учебного материала		6	
	1	Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих десертов «Мафины с шоколадом соусом и глазурью». Освоение приемов по приготовлению десертов, подготовка продуктов, смешивание, карамелизация, с добавлением вкусовых добавок.	6	2
	Содержание учебного материала			
Тема 4.5 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации горячих напитков	1	Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих напитков «Кофе на молоке». Освоение приемов по приготовлению напитков: подготовка кофейных зерен, смешивание, добавлением вкусовых добавок.		
Дифференцированный зачет			6	

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных знаний и компетенций, в рамках модуля ФГОС СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

необходимых для последующего освоения студентами профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии

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
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
-------	--

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому оснащению.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

- мастерских, учебный кулинарный цех;
- лабораторий: санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

5.2 Информационное обеспечение обучения:

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008. – 465 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Анфимова, Н. А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М.: Омега - Л, 2008. – 328 с.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В. П. Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2005.- 256 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: «Гамма Пресс», 2003г. – 656 с..
5. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2000
6. Нормативно-правовые документы: /garant.ru/products/ipo/prime/doc/98196/

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Учебная практика проводится концентрированно, завершая изучение профессиональных модулей и учебных дисциплин.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

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 специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. Результаты освоения общих компетенций фиксируются в личном портфолио, а профессиональных компетенций в журнале производственного обучения, в производственных характеристиках.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
--	--

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анкетирование, собеседование. Письменный опрос (эссе), самооценка Портфолио Отчет об экскурсии
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Самооценка решения профессиональных задач в области документационного обеспечения деятельности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач

развитие	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка содержания необходимой информации. Оценка ИПР.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка использования специализированных программ. Отзыв предприятия в профессиональной деятельности.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка самоанализа и коррекции собственной работы. Оценка ИПР. Отзыв предприятия
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач, самоанализ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Мастер-классы, конкурсы. Портфолио студента
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Оценка использования специализированных программ. Представление презентаций.
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка использования специализированных программ

Критерии оценок

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

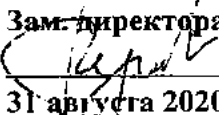
Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»
(ГБПОУ «ТКСиТ»)

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР ГБПОУ «ТКСиТ»
 Е.С. Рязанцева
31 августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

Тверь 2020

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1569. положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Тверской колледж сервиса и туризма». (ГБПОУ «ТКСиТ»)

Разработчик:

Архипова Татьяна Валерьевна-преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании методической комиссии «Технологии индустрии питания
товароведение и ИКТ

Протокол №1 от 31 августа 2020г

Председатель комиссии

Сысоева Т.И

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	6
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	10
6.КРИТЕРИИ ОЦЕНОК	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики (далее - программа) - является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело.** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, (программах повышения квалификации и переподготовки рабочих кадров)

Уровень образования: основное общее.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках данного профессионального модуля обучающиеся должны иметь практический опыт:

ВПД	ТРЕБОВАНИЯ К УМЕНИЯМ
ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	иметь практический опыт: 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных

	продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:
В рамках освоения ПМ 108 часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных знаний и компетенций в рамках модуля ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения учебной практики
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
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 общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		108
ПК 4.1.-ПК 4.5.	Ознакомление с базой практики. Вводный инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики на рабочем месте кондитера.	6
	1. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Салат фруктовый»	6
	2. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд. «Крем»	6
	3. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Салат из вишни, киви и дыни»	6
	4. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Желе ягодное».	6
	5. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд. «Желе молочное».	6
	6. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Мусс»	6
	7 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Самбук яблочный»	6
	8 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Крема ванильного на сметане»	6
9 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов	6	

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
ПК 4.1.-ПК 4.5.	ПМ04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	108
	Ознакомление с базой практики. Вводный инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики на рабочем месте кондитера.	6
	1. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Салат фруктовый»	6
	2. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд. «Крем»	6
	3. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Салат из вишни, киви и дыни»	6
	4. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд «Желе ягодное».	6
	5. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных сладких блюд. «Желе молочное».	6
	6. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Мусс»	6
	7 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Самбук яблочный»	6
	8 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов «Крема ванильного на сметане»	6
9 Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов	6	

«Тирамису».	
10. Организация приготовления оформления и подготовка к реализации холодных десертов « Парфе»	6
11. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих десертов « Морковный кекс с белковой глазурью»	6
12 . Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих десертов «Шоколадный ганаш».	2
13. . Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих десертов « Шоколадно- фруктовое фондю».	6
14. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих десертов « Груша «с обжигом».	2
15. . Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих десертов « Гурьевская каша» .	2
16. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации холодных напитков « Компот из сухих фруктов и ягод».	6
17. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации холодных напитков «Компот из свежих фруктов и ягод».	2
18. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации холодных напитков «Квас».	2
19. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации	2

холодных напитков «Холодный чай с мятой».	
20. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков «Какао с молоком».	2
21 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков « Кофе по - турецки».	2
22. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков « Кофе-эспрессо».	2
23. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков «Шоколад»	2
Дифференцированный зачет.	2
Экзамен (квалификационный)	6

холодных напитков «Холодный чай с мятой».	
20. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков «Какао с молоком».	2
21 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков « Кофе по - турецки».	2
22. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков « Кофе-эспрессо».	2
23. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации горячих напитков «Шоколад»	2
Дифференцированный зачет.	2
Экзамен (квалификационный)	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Рабочая программа производственной практики имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно после окончания каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной 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 (ВИДОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. Результаты освоения общих компетенций фиксируются в личном портфолио, а профессиональных компетенций в журнале производственного обучения, в производственных характеристиках.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Наблюдение и оценка за деятельностью во время производственной практики.</p> <p>Оценка в рамках текущего контроля, результатов устного опроса.</p> <p>Оценка дифференцированного зачета.</p>

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

(освоенные общие компетенции)	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анкетирование, собеседование. Письменный опрос (эссе), самооценка Портфолио Отчет об экскурсии
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Самооценка решения профессиональных задач в области документационного обеспечения деятельности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка содержания необходимой информации. Оценка ИПР.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка использования специализированных программ. Отзыв предприятия в профессиональной деятельности.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка самоанализа и коррекции собственной работы. Оценка ИПР. Отзыв предприятия
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач, самоанализ.
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности .	Мастер-классы, конкурсы. Портфолио студента
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка использования специализированных программ. Представление презентаций.

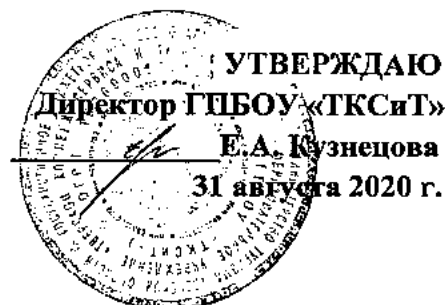
6.Критерии оценок

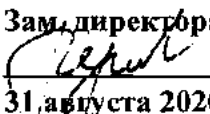
Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»
(ГБПОУ «ТКСиТ»)

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 31 августа 2020 г.



СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР ГБПОУ «ТКСиТ»
 Е.С. Рязанцева
31 августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1569. положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Тверской колледж сервиса и туризма».

Разработчик:

Сысоева Тамара Ивановна – преподаватель специальных дисциплин

© ГПБОУ «ТКСиТ»

© ФИО Сысоева Тамара Ивановна

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
НА ЗАСЕДАНИИ ЦМК «ТЕХНОЛОГИИ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ИКТ»
(ПРОТОКОЛ №1 ОТ 31 АВГУСТА 2020 Г.)
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ КОМИССИИ/ СЫСОЕВА Т.И

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	6
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13
6.КРИТЕРИИ ОЦЕНОК	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. 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 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 языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>

<p>Знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
---------------------	---

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	4	5
ПК 5.1-5.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 5.1 Приготовление оформление и подготовка к реализации сдобных хлебобулочных изделий.	6
		Тема 5.2 Приготовление оформление и подготовка к реализации сдобного праздничного хлеба.	6
		Тема 5.3 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого слоеного теста.	6
		Тема 5.4 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из сдобного пресного теста.	6
		Тема 5.5 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из слоеного пресного теста.	6
		Тема 5.6 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из бисквитного теста.	6
		Тема 5.7 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из песочного теста.	6
		Тема 5.8 Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из заварного теста.	6

--	--

Тема 5.9. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: кремов, сиропов, глазури и использовать их в оформлении.	6
Тема 5.10 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов на основе сахарной пасты и использовать их в оформлении.	6
Тема 5.11 Приготовление оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	6
Тема 5.12 Приготовление оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.	6
Тема 5.13 Приготовление оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных.	6
Тема 5.14 Приготовление оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных.	6
Тема 5.15 Приготовление оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных.	6
Тема 5.16 Приготовление оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.	6
Тема 5.17 Приготовление оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	6
Тема 5.18 Приготовление оформление и подготовка к реализации песочных тортов.	6
Тема 5.19 Приготовление оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.	6
Тема 5.20 Приготовление оформление и подготовка к реализации	6

--	--

воздушных тортов.	
Тема 5.21 Приготовление оформление и подготовка к реализации воздушно-ореховых тортов.	6
Тема 5.22 Приготовление оформление и подготовка к реализации вафельных тортов.	6
Тема 5.23 Приготовление оформление и подготовка к реализации фигурных тортов.	6
Дифференцированный зачет	6

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		36	
Тема 5.1 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Содержание учебного материала	6	
	1. Приготовление оформление и подготовка к реализации сдобных хлебобулочных изделий. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий. Освоение приемов по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: замес теста, брожение, формование, выпечка, оформление.	12	2
	2. Приготовление оформление и подготовка к реализации сдобного праздничного хлеба. Освоение приемов по приготовлению сдобного праздничного хлеба из дрожжевого теста с отсдобкой: замес теста, брожение, формование, выпечка, оформление.	12	2
3. Приготовление оформление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого слоеного теста. Освоение приемов по приготовлению дрожжевого слоеного теста: замес теста, слоеобразование, формование, выпечка, оформление. Проведение бракеража изделий из дрожжевого слоеного теста.	6	2	
Дифференцированный зачет		6	

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных знаний и компетенций, в рамках модуля ФГОС СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

необходимых для последующего освоения студентами профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии

Код	Наименование результата освоения учебной практики
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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 общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому оснащению.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

-мастерских, учебный кулинарный цех;

- лабораторий: санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

5.2 Информационное обеспечение обучения:

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008. – 465 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Анфимова, Н. А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М.: Омега - Л, 2008. – 328 с.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В. П. Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2005.- 256 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: «Гамма Пресс» , 2003г. – 656 с..
5. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2000
6. Нормативно-правовые документы: /garant.ru/products/ipo/prime/doc/98196/

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Учебная практика проводится концентрированно завершая изучение профессиональных модулей и учебных дисциплин.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

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 специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. Результаты освоения общих компетенций фиксируются в личном портфолио, а профессиональных компетенций в журнале производственного обучения, в производственных характеристиках.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение и оценка за деятельностью во время учебной практики. Оценка в рамках текущего контроля, результатов устного опроса. Оценка дифференцированного зачета.
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анкетирование, собеседование. Письменный опрос (эссе), самооценка Портфолио Отчет об экскурсии
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Самооценка решения профессиональных задач в области документационного обеспечения деятельности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка содержания необходимой информации. Оценка ИПР.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка использования специализированных программ. Отзыв предприятия в профессиональной деятельности.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка самоанализа и коррекции собственной работы. Оценка ИПР. Отзыв предприятия
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка решения стандартных и нестандартных профессиональных задач, самоанализ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Мастер-классы, конкурсы. Портфолио студента
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого	Оценка использования специализированных программ. Представление презентаций.

уровня физической подготовленности.	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка использования специализированных программ

Критерии оценок

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

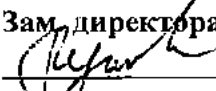
Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»
(ГБПОУ «ТКСиТ»)

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР ГБПОУ «ТКСиТ»
 Е.С. Рязанцева
31 августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

43.01.09. Повар, кондитер

Тверь 2020

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09** Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1569. положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Тверской колледж сервиса и туризма». (ГБПОУ «ТКСиТ»)

Разработчик:

Сысоева Тамара Ивановна-преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании методической комиссии «Технологии индустрии питания
товароведение и ИКТ

Протокол №1 от 31 августа 2020г

Председатель комиссии

Сысоева Т.И

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	6
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11
6.КРИТЕРИИ ОЦЕНОК	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики (далее - программа) - является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.01.09. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, (программах повышения квалификации и переподготовки рабочих кадров)

Уровень образования: основное общее.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках данного профессионального модуля обучающиеся должны иметь практический опыт:

ВПД	ТРЕБОВАНИЯ К УМЕНИЯМ
ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

	<p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ 360 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных знаний и компетенций в рамках модуля ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения учебной практики
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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 общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов производственной практики
ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
ПК 5.1.-ПК 5.4.	Ознакомление с базой практики. Вводный инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики на рабочем месте кондитера.	6
	1. Отработка навыков по приготовлению, оформлению, и подготовку к реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
	2. Отработка навыков по приготовлению, оформлению, и подготовку к реализации праздничного хлеба.	6
	3. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации изделий из сдобного пресного теста.	6
	4.Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации дрожжевого слоеного теста.	12
	5. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации изделий из слоеного пресного теста.	6
	6. Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации изделий из бисквитного теста.	12
	7 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации изделий из песочного теста.	12
	8 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации изделий из заварного теста	12
9 Отработка навыков по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов,	12	

использовать их в оформлении.	
10 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации песочных пирожных.	12
11 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации бисквитных пирожных.	12
12 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации заварных пирожных.	12
13 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации слоеных пирожных.	12
14 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации воздушных пирожных.	12
15 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации крошковых пирожных.	12
16 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации комбинированных пирожных.	12
17 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации бисквитных тортов.	12
18 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации песочных тортов.	12
19 Отработка навыков по приготовлению, оформлению и подготовку к реализации слоеных тортов.	12