

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2023</b>
		<b>Лист 1/11</b>

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор  
ГАПОУ ЧАО  
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Анадырь 2023 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2023
		Лист 2/11

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервиз и туризм направления подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Составитель: Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПК (9) 126-23 от 04.04.2023 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 06 от «18» апреля 2023 г.

Утверждена Приказом № 01-10/394 от 31.08.2023 г. «Об утверждении образовательных программ»

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2023</b>
		<b>Лист 3/11</b>

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>страница</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2023 Лист 4/11
--------------------	--------------------------	------------------------------------

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа учебной практики по профилю специальности (далее программа практики) является составной частью профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервиз и туризм направления подготовки Науки об обществе.

Базой практики является социальный партнер по направлению технология продукции общественного питания.  
(место проведения практики)

### 1.2. Место практики в структуре рабочей программы профессионального модуля:

Учебная практика по профилю специальности (далее практика) проводится в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.04 концентрированно.

### 1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики

**Целью практики** является формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для освоения вида профессиональной деятельности:

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.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2023
		Лист 5/11

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2023</b>
		<b>Лист 6/11</b>

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.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы практики:**

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, учебным планом и рабочей программой профессионального модуля.

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2023</b>
		<b>Лист 7/11</b>

Программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **72** часов по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### **1.5. Форма аттестации по практике:**

Формой аттестации по практике является **дифференцированный зачет**. Зачет выставляется после освоения студентом всех предусмотренных видов работ, что указывается руководителем практики в характеристике.

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2023</b>
		<b>Лист 8/11</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план практики

<b>№ п/п</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
1.	Выполнение расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта	<b>6</b>	оценка практической деятельности
2.	Выполнение приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	<b>6</b>	оценка практической деятельности
3.	Выполнение приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов	<b>6</b>	оценка практической деятельности
4.	Выполнение оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов	<b>6</b>	оценка практической деятельности
5.	Выполнение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов	<b>6</b>	оценка практической деятельности
6.	Выполнение расчетов по формулам	<b>6</b>	оценка практической деятельности
7.	Выбирать и безопасно пользоваться производственный инвентарь и технологическое оборудование	<b>6</b>	оценка практической деятельности
8.	Выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	<b>6</b>	оценка практической деятельности
9.	Выполнение решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	<b>6</b>	оценка практической деятельности
10.	Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов	<b>6</b>	оценка практической деятельности
11.	Выполнение оценки качества и безопасности готовой продукции	<b>6</b>	оценка практической деятельности
12.	Оформление нормативно-технологической документации	<b>6</b>	оценка практической деятельности
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	<b>д/зачет</b>



ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2023
		Лист 9/11

## 2.2. Содержание практики

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
МДК 05.01	Выполнение расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта (составление технологических карт)	заполнение отчетной документации	6	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 05.01	Выполнение приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 05.01	Выполнение приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 05.01	Выполнение оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 05.01	Выполнение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 05.01	Выполнение расчетов по формулам (составление технологических карт)	Составление технологических карт, заполнение отчетной документации	6	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 05.01	Выбирать и безопасно пользоваться производственный инвентарь и технологическое оборудование	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 05.01	Выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 05.01	Выполнение решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 05.01	Выбирать способы сервировки и подачи	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 5.1.- 5.2.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2023
		Лист 10/11

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
	сложных холодных и горячих десертов	выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 05.01		Выполнение оценки качества и безопасности готовой продукции	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9
	выполнение технологического процесса		5		
	заполнение отчетной документации		0,5		
	Итого:		6		
МДК 05.01	Оформление нормативно- технологической документации	заполнение отчетной документации; подготовка к защите по практике (отчет в виде презентации)	6	ОК 1-9	ПК 5.1- 5.2.
		Итого:	6		
		ВСЕГО:		72	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2023
		Лист 11/11

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Информационное обеспечение:**

Основные источники:

1. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2019. - 304 с.

Дополнительные источники:

2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. — 288 с.

#### **3.2. Материально-техническое обеспечение:**

- укомплектованная база практики: социального партнера, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся;
- договор.