

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Кузнецова А.В., мастер производственного обучения.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида деятельности (ВД):

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

В результате освоения практики обучающийся должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и 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 хранения;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать и подготавливать к работе рабочее место повара; проводить обязательную уборку рабочего места; выбирать и подготавливать к работе производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; безопасно эксплуатировать технологическое оборудование.
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческое оформления 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.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складирования неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики - 288 ч

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы **учебной практики** является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) -

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

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 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

2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
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
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам								
			1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	288									288
	Тема 1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	108									108
	Тема 2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	108									108
	Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	36									36
	Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента Дифференцированный зачёт	36									36
	Всего	288									288

3.2 Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов практики	Содержание практики	Объем часов
ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		288
Тема 1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	108
	<p>1 Выполнение работ по приготовлению холодных сладких блюд: фруктовых салатов. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности. Проведение первичного инструктажа на рабочем месте. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Организация рабочих мест, выбор оборудования, подбор инвентаря, инструментов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами (техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартам чистоты (СанПиН) в процессе обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов.</p>	
	<p>2 Выполнение работ по приготовлению холодных сладких блюд: экзотических фруктовых салатов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p>	
	<p>3 Выполнение работ по приготовлению сладких блюд: пюре из свежих фруктов. Диетические холодные сладкие блюда и десерты. 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.</p>	
	<p>4 Выполнение работ по приготовлению сладких блюд: фрукты карамелизованные. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	

	напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5	Выполнение работ по приготовлению сладких блюд: фрукты-фламбе Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования
6	Выполнение работ по приготовлению сладких блюд: фрукты на гриле, обжаренное со специями. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Организация хранения готовых холодных и десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7	Выполнение работ по приготовлению сладких блюд: компоты, фрукты в сиропе. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения
8	Выполнение работ по приготовлению сладких блюд: кисели. 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.)
9	Выполнение работ по приготовлению сладких блюд: желеобразные. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желеобразование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, раскатывание, выпекание, формование, извлечение из форм желеобразных изделий.
10	Выполнение работ по приготовлению сладких блюд: самбуки. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Разработка ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания.
11	<p>Выполнение работ по приготовлению сладких блюд: муссы.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчёт стоимости холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Освоение приемов выбора, подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>
12	<p>Выполнение работ по приготовлению сладких блюд: кремы и взбитые сливки.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчёт стоимости холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Освоение приемов выбора, подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>
13	<p>Выполнение работ по приготовлению сладких: мороженое.</p> <p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.</p> <p>Освоение приемов проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.</p> <p>Охлаждение, замораживание и хранение готовых холодных сладких блюд, десертов, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов и соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования.</p>
14	<p>Выполнение работ по приготовлению сладких ягодных соусов, сиропов.</p> <p>Освоение приемов проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учётом соблюдения выхода порций и соблюдения требований по безопасности готовой продукции холодных сладких блюд. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд, десертов на раздаче.</p>
15	<p>Выполнение работ по приготовлению простых элементов оформления десертов и сладких блюд (чипсы: из фруктов, ягод, плодов, на основе муки, глюкозы, сахара, изомальта).</p> <p>Современные тенденции оформления десертов и сладких блюд. Подбор производственного</p>

		инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных компонентов для оформления. Способы сочетания с основным продуктом. Выбор цветовой гаммы. Проведение текущей уборки рабочего места, чистка и мытьё оборудования, инвентаря, посуды в соответствии со стандартами чистоты.	
Тема 2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание		108
	1	Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд: блинчики-полуфабрикат, гренки. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности. Проведение первичного инструктажа на рабочем месте. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Организация рабочих мест, выбор оборудования, подбор инвентаря, инструментов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами (техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартам чистоты (СанПиН) в процессе обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов.	
	2	Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд: блинчики-фламбе, блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, выпекание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю». Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Оценка качества горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, на вынос.	
	3	Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд: суфле из фруктов и ягод. Разработка, адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчёт стоимости горячих сладких блюд, десертов. Освоение приемов выбора, подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
	4	Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд: суфле ванильный,	

	<p>шоколадный, ореховый. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных, с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа, рационального использования продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	
5	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд из яблок: шарлотка бисквитная. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Разработка ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
6	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд: яблочный штрудель из теста «Фило». Оценка качества горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, на вынос. Способы подачи. Правила сервировки стола. 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. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
7	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд: франжипан с яблоками, яблочный крамбл. Оценка качества горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, на вынос Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места, чистка и мытьё оборудования, инвентаря, посуды в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
8	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд из теста: ravioli ягодные. Оценка качества горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, на вынос Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира. Освоение приемов проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Методика расчёта пищевой и энергетической ценности десертов.</p>	

9	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд: пудинги паровые. Оценка качества горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, на вынос Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира.</p>	
10	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд: пудинги запечённые. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира. Освоение приемов проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Методика расчёта пищевой и энергетической ценности десертов.</p>	
11	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд: каши сладкие. Диетические горячие сладкие блюда и десерты. Освоение приемов проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Методика расчёта пищевой и энергетической ценности десертов. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учётом соблюдения выхода порций и соблюдения требований по безопасности готовой продукции горячих сладких блюд. Хранение с учётом температуры подачи горячих сладких блюд, десертов на раздаче.</p>	
12	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких блюд: каши сладкие. Диетические горячие сладкие блюда и десерты. Освоение приемов проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Методика расчёта пищевой и энергетической ценности десертов. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учётом соблюдения выхода порций и соблюдения требований по безопасности готовой продукции горячих сладких блюд. Хранение с учётом температуры подачи горячих сладких блюд, десертов на раздаче.</p>	
13	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких соусов и сиропов. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p>	
14	<p>Выполнение работ по приготовлению горячих сладких соусов и сиропов. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p>	
15	<p>Выполнение работ по приготовлению простых элементов оформления десертов и сладких</p>	

	<p>блюд. Освоение приемов проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Методика расчёта пищевой и энергетической ценности десертов. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учётом соблюдения выхода порций и соблюдения требований по безопасности готовой продукции горячих сладких блюд. Хранение с учётом температуры подачи горячих сладких блюд, десертов на раздаче. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых горячих сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места, чистка и мытьё оборудования, инвентаря, посуды в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p align="center">Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Выполнение работ по приготовлению холодных напитков: молоко и кисломолочные. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Организация рабочих мест, выбор оборудования, подбор инвентаря, инструментов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами (техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартам чистоты (СанПиН) в процессе обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации холодных напитков Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>2 Выполнение работ по приготовлению холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки. Разработка, адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчёт стоимости холодных напитков. Освоение приемов выбора, подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков, в том числе региональных, с учётом типа питания, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа, рационального использования продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности</p>	<p align="center">36</p>

		готовой продукции.	
	3	Выполнение работ по приготовлению холодных напитков: смузи, компоты. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Контроль качества холодных напитков перед отпуском, на вынос. Освоение приемов оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	
	4	Выполнение работ по приготовлению холодных напитков: холодные чай и кофе. Освоение приемов 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. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	5	Выполнение работ по приготовлению холодных напитков: лимонады, коктейли, морсы, квас. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка холодных напитков на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места, чистка и мытьё оборудования, инвентаря, посуды в соответствии со стандартами чистоты.	
Тема 4	Содержание		36
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	1	Выполнение работ по приготовлению горячих напитков: чай, сбитень, глинтвейн, взвар. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента. Организация рабочих мест, выбор оборудования, подбор инвентаря, инструментов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами (техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартам чистоты (СанПиН) в процессе обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков.	
	2	Выполнение работ по приготовлению горячих напитков: кофе. Разработка, адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчёт стоимости холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	

	<p>3 Выполнение работ по приготовлению горячих напитков: кофе с добавлением сливок, молока, мороженого. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, на вынос. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.</p>	
	<p>4 Выполнение работ по приготовлению горячих напитков: какао, горячий шоколад. 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 горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Проведение текущей уборки рабочего места, чистка и мытьё оборудования, инвентаря, посуды в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
	<p>5 Дифференцированный зачёт</p>	
<p>Всего</p>		<p>288</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие базового предприятия сферы общественного питания.

Организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Практика проводится на оборудовании предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Синицын А. В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - Москва: «Академия», 2016. – 304 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
2. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова. – 2-е изд., стер. – Москва: «Академия», 2021. – 320 с.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

В соответствии с учебным планом производственная практика по ПМ.04 проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в 8 семестре в объеме 288 часов.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика по ПМ 04 заканчивается дифференцированным зачетом в 8 семестре на 4 курсе. Дифференцированный зачет проходит в форме практической работы, устанавливающей освоение основного вида деятельности и профессиональных компетенций.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или

высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике
	Демонстрация навыков в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
	Демонстрация навыков в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных сладких	

	блюды, десерты	
	Демонстрация навыков хранения, отпуске холодных сладких блюд, десертов	
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	Демонстрация навыков в приготовлении горячих сладких блюд, десертов	
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске горячих сладких блюд, десертов	
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных напитков	
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных напитков	
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	

подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в приготовление горячих напитков	
	Демонстрация навыков в хранение, отпуск горячих напитков	
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	
	Демонстрация навыков в взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

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	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике

<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	
<p>ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	
<p>ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	

<p>ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности</p>	<p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>	
<p>ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составлять бизнес-план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.</p>	