

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:50
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, на основании примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:

Борцова Алина Вячеславовна, преподаватель технологических дисциплин Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский экономико - технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа производственной (по профилю специальности) практики ПП.04 по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения основных видов профессиональной деятельности 43.01.09 Повар, кондитер. Сферой деятельности обучающихся являются предприятия общественного питания и кондитерского производства Чувашской Республики и Российской Федерации.

1.2. Цели и задачи производственной (по профилю специальности) практики:

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики:

Программа рассчитана на прохождение обучающимися производственной практики в объеме 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Производственная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; - адекватно проводит анализ сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимально определены этапы решения

	<p>задачи, разработан детальный план действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность оценки рисков, плюсов и минусов полученного результата; - работа над совершенствованием плана и его реализацией, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - точность и быстрота информационного поиска в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - правильность понимания сущности и значимости профессии;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - применение нормативной документации в профессиональной деятельности.

<p>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</p>	<p>- организывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, - выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, - приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи 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. 	

Должен 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.

1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

- Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):
- студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;
- руководители практики знакомятся с отчетом студента;
- руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;
- руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной (по профилю специальности) практики	Содержание материала производственной (по профилю специальности) практики	Объем часов
1	2	3
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 разнообразного ассортимента		
Организация безопасного выполнения работ.	Содержание	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	12
	Проверка качества продукции, подготовка сырья для приготовления. Предварительная подготовка сырья для десертов	
Общие правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, ознакомление с ассортиментом	Содержание	
	Ознакомление с ассортиментом и общими правилами приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков.	12
	Ознакомление с ассортиментом и общими правилами приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	
	Ознакомление с технологическим процессом приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, фруктовых салатов	36
	Приготовление железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), паннакоты, бланманже.	
	Приготовление замороженных сладких блюд	
	Приготовление холодных десертов из сливочного сыра и творога: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи.	
	Составление ТТК на холодные десерты.	
Изучение правил оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.		
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	
	Изучение процессов приготовления и правил подачи десертов фламбе и десертов «с обжигом», фруктов, ягод и цветов на гриле, в кляре	42
	Изучение процессов приготовления и правил подачи горячего суфле, пудинга, воздушного пирога, каши «Гурьевской»	
Изучение процессов приготовления и правила подачи маффинов, капкейков, кекса с глазурью, фондана, брауни.		

	Приготовление и подача горячих десертов из бездрожжевого теста	
	Составление ТТК на горячие десерты.	
	Изучение правил оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	24
	Приготовление холодных напитков (молочные коктейли, морс, фруктово-ягодные напитки).	
	Создание технологических схем приготовления холодных напитков (молочные коктейли, морс, фруктово-ягодные напитки).	
	Приготовление горячих напитков (глинтвейн, грог, сбитень, кисель, пунш). Создание технологических схем приготовления горячих напитков (глинтвейн, грог, сбитень, кисель, пунш).	
	Подбор посуды, оформление и подача холодных и горячих напитков.	
Технологический процесс приготовления элементов декора для сложных холодных и горячих десертов	Содержание	18
	Приготовления элементов декора: фруктовых чипсов, твилья из орехов, ягод и орехов в карамели, элементов декора из шоколада	
	Использование пищевых цветов при арт-визаже. Приготовление тулипного теста и элементов декора из него	
	Сдача и защита отчета по производственной практике.	
Всего		144

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной (по профилю специальности) практики реализуется на предприятиях кондитерской промышленности или предприятиях общественного питания Чувашской Республики (кондитерские цеха, организации общественного питания).

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.