

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 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**

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 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 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 43.02.09. «Поварское и кондитерское дело». 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 108 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

	<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимально определены этапы решения задачи, разработан детальный план действий; - 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.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> -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.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Иметь практический опыт в

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации непищевых отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
- техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
- температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков.

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.	<p>Содержание</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка качества продукции, подготовка сырья для приготовления. Предварительная подготовка сырья для десертов</p>	6
<p>Общие правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, ознакомление с ассортиментом</p>	<p>Содержание</p> <p>Ознакомление с ассортиментом и общими правилами приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом и общими правилами приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	12
<p>Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Ознакомление с технологическим процессом приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, фруктовых салатов</p> <p>Приготовление железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), паннакоты, бланманже.</p> <p>Приготовление замороженных сладких блюд</p> <p>Приготовление холодных десертов из сливочного сыра и творога: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи.</p> <p>Изучение правил оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p>	30
<p>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Изучение процессов приготовления и правил подачи десертов фламбе и десертов «с обжигом», фруктов, ягод и цветов на гриле, в кляре</p> <p>Изучение процессов приготовления и правил подачи горячего суфле, пудинга, воздушного пирога, каши «Гурьевской»</p> <p>Изучение процессов приготовления и правила подачи маффинов, капкейков, кекса с глазурью, фондана, брауни.</p> <p>Приготовление и подача горячих десертов из бездрожжевого теста</p>	30

	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	18
	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	12
	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		108

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

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

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