

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**

учебной практики по профессиональному модулю

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

для профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

г. Чебоксары 2020 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

Разработчики:

Борцова Алина Вячеславовна, Николаева Полина Александровна, преподаватели 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 учебной практики УП.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 приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся основных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализующихся в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии под руководством преподавателя профессиональных модулей или мастера производственного обучения.

## 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

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

Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента направлена на формирование у обучающихся основных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>- адекватно проводит анализ сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимально определены этапы решения задачи, разработан детальный план действий;</li> <li>- точность оценки рисков, плюсов и минусов полученного результата;</li> <li>- работа над совершенствованием плана и его реализацией, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и быстрота информационного поиска в соответствии с заданной ситуацией.</li> </ul>
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</li> </ul>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.</li> </ul>
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность понимания сущности и значимости профессии;</li> </ul>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.</li> </ul>
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы;</li> <li>- применение нормативной документации в профессиональной деятельности.</li> </ul>
<b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с</li> </ul>

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	инструкциями и регламентами.
<b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Должен уметь</b>	
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;	обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдает 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.	порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **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 системе оценивания: «нет» – компетенция не освоена, «да» – 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 общих и профессиональных компетенций в Аналитической справке.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование видов работ учебной практики	Содержание материала учебной практики	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		
<b>1. Организация безопасного выполнения работ.</b>	<b>Содержание</b>	
	1	Изучение инструктажей по охране труда и пожарной безопасности. Мероприятия по безопасному выполнению работ.
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
	3	Организация работы в холодном цехе
	4	Организация работы в горячем цехе
	5	Организация работы бариста.
<b>10</b>		
<b>2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>	
	1	Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков с учетом стандартов Worldskills Russia
2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды.	
<b>4</b>		
<b>3. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>	
	1	Ознакомление с ассортиментом холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	2	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
	3	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
	4	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
	5	Приемка, проверка и подготовка сырья для ведения процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
6	Оформление ТК или ТТК и акта проработки новой или адаптированной рецептуры.	
<b>12</b>		
<b>4. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	
	1	Ассортимент холодных десертов из экзотического, нетрадиционного и дикорастущего вида сырья
	2	Процесс приготовления и правила подачи киселей, желе, муссов.
	3	Процесс приготовления и правила подачи корзиночек фило с фруктами.
	4	Процесс приготовления и правила подачи холодного суфле и пудинга.
	5	Процесс приготовления и правила подачи тирамису.
	6	Процесс приготовления и правила подачи чизкейка.
	7	Процесс приготовления и правила подачи холодных десертов из яичных белков: меренги, безе.
8	Процесс приготовления и правила подачи холодных десертов из	
<b>18</b>		

		яичных белков: десерт «Павлова», макаронс.	
	9	Процесс приготовления и правила подачи сладких пирогов: тарта, киш лорен.	
<b>4. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Ассортимент горячих десертов сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	<b>14</b>
	2	Процесс приготовления и правила подачи фруктов, ягод и цветов (на гриле, в кляре, отварные, в сиропе, фламбе).	
	3	Процесс приготовления и правила подачи горячего суфле.	
	4	Процесс приготовления и правила подачи горячего пудинга.	
	5	Процесс приготовления и правила подачи маффинов, капкейков, кекса, фондана, брауни.	
	6	Процесс приготовления и правила подачи горячих десертов: бриошь, крамбл.	
7	Процесс приготовления и правила подачи горячих десертов из бездрожжевого теста (панкейков, венские вафли, хворост, фруктово-ягодные равиоли)		
<b>5. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи напитков.	<b>8</b>
	2	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	
	3	Приготовление экзотического кофе, пряного чая и т.д. Сочетание специй и приправ при приготовлении горячих напитков.	
4	Способы подачи напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет		
<b>6. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, с использованием различных современных технологий, оборудования и инвентаря	<b>6</b>
	2	Приготовление отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих напитков, с использованием различных современных технологий, оборудования и инвентаря	
3	Сдача и защита отчета по учебной практике.		
<b>Всего</b>			<b>72</b>



### **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной практики предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории поварского дела, а так же технических средств обучения:

##### **Оснащение кабинета:**

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты: полный комплект по изучаемому оборудованию;
- раздаточный и дидактический материал;
- основная и дополнительная литература при кабинете;
- учебные видеофильмы;
- мультимедийное оборудование;
- презентации по оборудованию базовых предприятий;
- видеодиски с каталогами оборудования ведущих отечественных и иностранных производителей.

##### **Оснащение лаборатории поварского дела:**

- мойка, шкафы для хранения посуды и инвентаря;
- посуда и инвентарь;
- производственные столы;
- стеллажи для оборудования и инвентаря;
- мелкое оборудование (электронные весы, электрическая мясорубка, блендер, миксер, слайсер, соковыжималка, кофемолка и т.д.);
- холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы, фризер, десерт-бары и т.д.);
- тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты, кофеварка, пароконвектомат, жарочный шкаф и т.д.).

Программа учебной практики реализуется в кабинетах и лаборатории колледжа.

Студенты приобретают первоначальные профессиональные практические умения и знания.

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