

**Министерство образования, науки и молодежи Республики
Крым**

Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
Балабанова А. Р.

«_____» _____ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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



г. Алушта, 2023

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Капанская О.Е. – мастер АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа производственной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин (ЦМК).

Протокол № __ от «__» _____ 2023 г.

Председатель ЦМК

_____ Т.Ю. Дубова

Согласовано

Методист _____ С.И. Крамар

«__» _____ 2023г.

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 2023 г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	6
3. Структура и содержание производственной практики	8
4. Условия реализации программы производственной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.2. Цель и задачи производственной практики-требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики **должен иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетической подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов. Напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
- порционирование, упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведение расчета с потребителями;

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики **должен уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные 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, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики **должен знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты приготовления 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.

1.3. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания.

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т. д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12.	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального

	конструктивного «цифрового следа».
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: производственной практики - 252 часа.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
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
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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной практики

№ п\п	Наименование тем практик	Кол-во часов
1	Организация рабочего места повара, оборудования сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6 ч.
2	Приготовление и подача холодных сладких блюд и десертов	78ч.
3	Приготовление и подача горячих сладких блюд и десертов	60ч.
4	Приготовление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента	36ч.
5	Приготовление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента	48ч.
6	Оформление отчета по производственной практике	12ч.
7	Защита отчета по производственной практике	6ч.
8	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6ч.
	Всего	252ч.

3.2. Содержание производственной практики

Формирование компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
1	2	3	4
	Тема 1.1 Организация рабочего места повара, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1.1. Организация рабочего места повара, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места повара в горячем цехе при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки и подачи сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, использование различных технологий оформления; - проверка органолептическим способом продуктов и сырья для приготовления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков; 	6
	Тема 2.1 Приготовление и подача холодных сладких блюд и десертов		
ПК 4.2 Осуществлять приготовление	2.1. Приготовление и отпуск	<ul style="list-style-type: none"> -приготовление и отпуск свежих фруктов и ягод -приготовление и отпуск свежих фруктов в сиропе 	6 6

творческое оформление подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	холодных сладких блюд, десертов	-приготовление и отпуск натуральных компотов	6
	2.2. Приготовление и отпуск желированных сладких блюд и десертов	-приготовление и отпуск желированных сладких блюд (кисели плодово-ягодные)	6
		-приготовление и отпуск желированных сладких блюд (кисели овсяные)	6
		-приготовление и отпуск желированных сладких блюд (желе плодово-ягодное)	6
		-приготовление и отпуск желированных сладких блюд (желе цитрусовое)	6
		-приготовление и отпуск желированных сладких блюд (мусс ягодный)	6
		-приготовление и отпуск желированных сладких блюд (мусс яблочный на крупе манной)	6
		-приготовление и отпуск желированных сладких блюд (самбук яблочный)	6
		-приготовление и отпуск крема из джема и конфитюра	6
		-приготовление и отпуск крема шарлот (региональная кухня мира)	6
	-приготовление и отпуск сливок взбитых с орехами	6	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	3.1 Приготовление и отпуск горячих сладких блюд и десертов из яблок разнообразного ассортимента	-приготовление и отпуск шарлотки с яблоками (региональная кухня мира)	6
		-приготовление и отпуск яблок по-киевски (региональная кухня мира)	6
		-приготовление и отпуск яблок в тесте	6
	3.2 Приготовление и отпуск горячих сладких блюд	-приготовление и отпуск пудинга рисового	6
		-приготовление и отпуск пудинга яблочного с орехами	6
Тема 3.1 Приготовление и подача горячих сладких блюд и десертов			

	пудингов и каш разнообразного ассортимента	-приготовление и отпуск каши гурьевской	6
	3.3 Приготовление и отпуск горячих сладких блюд суфле разнообразного ассортимента	- приготовление и отпуск суфле ягодного	6
		-приготовление и отпуск суфле орехового	6
		-приготовление и отпуск суфле молочного	6
		-приготовление и отпуск суфле плодово-ягодного	6
	Тема 4.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	4.1 Приготовление и отпуск плодово-ягодных прохладительных напитков разнообразного ассортимента	- приготовление и отпуск лимонада (региональная кухня мира)	6
		-приготовление молочно шоколадного коктейля с мороженым	6
		-приготовление напитка из варения	6
		-приготовление молочно плодового коктейля	6
		-приготовление и отпуск коктейля сливочно шоколадного	6
		-приготовление и отпуск молочных прохладительных напитков с соком	6
	Тема 5.1 Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного	5.1 Приготовление и отпуск кофе и кофейных напитков разнообразного ассортимента	- приготовление и отпуск кофе по-восточному	6
		-приготовление и отпуск кофе на молоке по-варшавски	6
		-приготовление и отпуск кофе на молоке	6
		-приготовление и отпуск кофейного напитка	6

ассортимента	5.2	Приготовление и отпуск какао и горячего шоколада	- приготовление и отпуск какао с молоком	6
			-приготовление и отпуск горячего шоколада со взбитыми сливками	6
	5.3	Приготовление и отпуск чая разнообразного ассортимента	-приготовление и отпуск чая с молоком или сливками	6
			-приготовление и отпуск чая с лимоном	6
	Оформление отчета по производственной практике		-оформление отчета по производственной практике	6
	Оформление отчета по производственной практике		- оформление отчета по производственной практике	6
	Защита отчета по производственной практике		-защита отчета по производственной практике	6
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
			Всего часов	252

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимый для проведения производственной практики

1.ФГОС СПО по профессии 43.01.09. повар, кондитер (ТОП-50), входящий в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 сервис и туризм.

2.Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».

3. Учебный план

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

5.Программа практики.

6.Договор с предприятием.

7.Приказ на практику.

8.Направление на практику.

9.Отчет по производственной практике.

10.Характеристика обучающегося.

11. Аттестационный лист.

12. Дневник для прохождения практики.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие.10-е изд.-М.: Академия, 2017.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно–методическое пособие.-изд.2-е.-Ростов нД:Феникс.-374с.

2.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студентов СПО.-11-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия».-112с.2015

Электронные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (Электронный ресурс): постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003г. №98.

2. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (Электронный ресурс): постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002г. №27

Интернет ресурсы:

1. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
2. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>

Нормативные акты:

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. о2015-01-01.-М.:Стандартинформ, 2014.- 8с.
- 2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.-М.:Стандартинформ,2014.-10с.

Библиотекарь

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности/ профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины(модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации

-Соответствует требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности;- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

-предоставляет обучающимся безопасные условия для прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требования охраны труда;

-проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии
-наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;

-наличие положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

-полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации на практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допустил ошибки в ходе проведения практики.