

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  
УЧЕБНОЙ 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 учебной 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 учебной 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

« 31» \_\_\_\_\_ 2023г.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной 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 учебной практики-требования к результатам освоения практики

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

**иметь практический опыт в:**

- 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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-216 часов.**

## 2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной 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

<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план учебной 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	66 ч.
3	Приготовление и подача горячих сладких блюд и десертов	54ч.
4	Приготовление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента	36ч.
5	Приготовление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента	48ч.
6	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6ч.
	<b>Всего</b>	<b>216ч.</b>

### 3.2. Содержание учебной 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
<b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>Тема 1</b> Организация рабочего места повара, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	- 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
	<b>Тема 2</b> Приготовление и подача холодных сладких блюд и десертов		
<b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление творческого оформления подготовку к реализации холодных сладких блюд десертов разнообразно	<b>2.1.</b> Приготовление и отпуск холодных сладких блюд, десертов	-приготовление и отпуск свежих фруктов и ягод -приготовление и отпуск компотов из свежих фруктов, из сухофруктов.	6 12
	<b>2.2.</b> Приготовление и отпуск	-приготовление и отпуск желированных сладких блюд (кисели плодово-ягодные)	12

ассортимента	желированных сладких блюд и десертов	-приготовление и отпуск желированных сладких блюд (желе молочные)	6
		-приготовление и отпуск желированных сладких блюд (желе цитрусовое)	12
		-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 шарлот (региональная кухня мира)	6
	<b>Тема 3</b> Приготовление и подача горячих сладких блюд и десертов		
<b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>3.1</b> 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
	<b>3.2</b> Приготовление и отпуск горячих сладких блюд пудингов и каш разнообразного ассортимента	-приготовление и отпуск пудингов в ассортименте	12
		-приготовление и отпуск каши гурьевской	6
	<b>3.3</b> Приготовление и отпуск горячих сладких блюд суфле разнообразного ассортимента	-приготовление и отпуск суфле ягодного (с сезонной ягодой)	12
		-приготовление и отпуск суфле орехового	6
-приготовление и отпуск суфле плодово-ягодного		6	

	<b>Тема 4</b> Приготовление и отпуск холодных напитков разнообразного ассортимента			
<b>ПК 4.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<b>4.1</b> Приготовление и отпуск плодово-ягодных прохладительных напитков разнообразного ассортимента	- приготовление и отпуск лимонада ( региональная кухня мира)	6	
		-приготовление и отпуск молочно- шоколадного коктейля с мороженым	6	
		-приготовление и отпуск молочно прохладительного напитка с джемом	6	
		-приготовление и отпуск молочно- плодового коктейля	6	
		-приготовление и отпуск плодово-ягодных коктейлей с молоком	6	
		-приготовление и отпуск напитков прохладительных из варенья и сиропов	6	
		-приготовление и отпуск напитка «Петровский»	6	
	<b>Тема 5</b> Приготовление и отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента			
<b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>5.1</b> Приготовление и отпуск кофе и кофейных напитков разнообразного ассортимента	- приготовление и отпуск кофе по-восточному	6	
		-приготовление и отпуск кофе на молоке	6	
		-приготовление и отпуск кофе черного со взбитыми сливками по-венски	6	
	<b>5.2</b> Приготовление и отпуск какао и горячего шоколада	- приготовление и отпуск какао с молоком	6	
		-приготовление и отпуск горячего шоколада со взбитыми сливками	6	
		-приготовление и отпуск чая с лимоном	6	
		-приготовление и отпуск чая с молоком или сливками	6	
		-приготовление и отпуск горячих напитков с вином	6	
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
			<b>Всего часов</b>	<b>216</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Перечень документации, необходимый для проведения учебной 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.

### 4.2 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличие оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

#### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана» «Учебный кондитерский цех»**

Оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:

- Блендер погружной;
- блинница;
- весы настольные;
- гриль;
- куттер;
- микроволновая печь;
- миксер планетарный;
- мясорубка;
- овощерезка;
- пароконвектомат;
- печь конвекционная;
- плита электрическая;
- плита индукционная;
- поверхность жарочная;
- тестораскаточная машина;
- тестомесильная машина;
- фритюрница;
- шкаф жарочный;
- шкаф расстоечный;
- шкаф холодильный;
- шкаф шоковой заморозки;

-шкаф морозильный;

Технические средства обучения:

- компьютерная техника, подключенная к сети «Интернет»;
- диапроектор;
- видеофильмы;
- экран;

Технологическое оснащение:

- столы производственные;
- моечная ванна двухсекционная;
- посуда кухонная;
- кухонный инвентарь;
- стол с гранитным покрытием для работы с шоколадом;
- краскопульт;
- горелка для карамели;
- лампа для карамели с противнем;
- кондитерский инвентарь;

#### **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.2019

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 требованиям охраны труда;

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