

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО кулинарного  
и торгового профилей  
протокол № **11** от **07.06.2024** г.

Утверждено  
приказом № **236** от **17.06.2024** г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения 3 год 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09 декабря 2016 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2 Место производственной практики в структуре образовательной программы:** учебная практика ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента относится к профессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения учебной практики:**

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, выбирать, 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.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **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, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 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.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 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 языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

<b>ВД</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики и виды работ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>
ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	216
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		<b>216</b>		
Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		<b>90</b>	3
	1	Ознакомление с ПОП, охраной труда, пожарной безопасностью, производственной санитарией и личной гигиеной, организация работы доготовочных цехов.	6	
	2	Организация и техническое оснащение рабочего места повара холодного цеха	6	
	3	Приготовление элементов оформления (декорирования) десертов и сладких блюд.	6	
	4	Приготовление фруктов и ягод натуральных целиком, подготовка, оформление, отпуск, требования к качеству.	6	
	5	Приготовление фруктов и ягод натуральных в нарезанном виде, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству.	6	
	6	Приготовление фруктовых салатов разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	
	7	Приготовление фруктов в сиропе разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству.	6	
	8	Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	
	9	Приготовление компотов из смеси сухофруктов, отвара, быстрозамороженных и консервированных плодов и ягод разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	
	10	Приготовление киселей различной консистенции, разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	
	11	Приготовление желе разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	
	12	Приготовление муссов разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	
	13	Приготовление самбуков разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	
	14	Приготовление кремов и взбитых сливок, сметаны разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	
	15	Приготовление замороженных сладких блюд мороженого, парфе разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	



Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		<b>42</b>	3
	1	Приготовление суфле разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	
	2	Приготовление запеканки разнообразного ассортимента, порционирование, отпуск, требования к качеству	6	
	3	Приготовление пудинга разнообразного ассортимента, порционирование, отпуск, требования к качеству	6	
	4	Приготовление блинчиков разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск, требования к качеству	6	
	5	Приготовление сладких блюд из теста : малиновые равиоли, мешочек с ягодами , яблок в слойке, оформление, отпуск, требования к качеству.	6	
	6	Приготовление блюд из яблок разнообразного ассортимента (крамбл с изюмом, франжипан с яблоками ,гренки с плодами и ягодами )	6	
	7	Приготовление шарлотки бисквитной с карамелью ,шарлотки с яблоками ,яблочного штруделя из теста «Фило», яблок в тесте жаренных, оформление, отпуск, требование к качеству	6	
Тема 1.3 Приготовление ,оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		<b>18</b>	3
	1	Приготовление фруктово -ягодных напитков разнообразного ассортимента, оформление ,отпуск, требование к качеству.	6	
	2	Приготовление коктейлей молочных, фруктовых разнообразного ассортимента, оформление , отпуск, требование к качеству	6	
	3	Приготовление кваса ,крюшона, напитков на основе чая, и кофе с мороженым разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, отпуск	6	
Тема 1.4 Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		<b>30</b>	3
	1	Приготовление чая разнообразного ассортимента , оформление , отпуск, требование к качеству.	6	
	2	Приготовление кофе разнообразного ассортимента , оформление ,отпуск, требование к качеству.	6	
	3	Приготовление какао разнообразного ассортимента ,оформление , отпуск, требование к качеству.	6	
	4	Приготовление шоколада	6	
	5	Приготовление согревающих напитков разнообразного ассортимента.	6	
Тема 1.5 Приготовление оформление, подготовка к реализации региональных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		<b>6</b>	3
	1	Приготовление региональных холодных и горячих сладких ,десертов напитков ,разнообразного ассортимента, оформление, отпуск, требование к качеству.	6	
Тема 1.6 Подготовка на вынос и для	Содержание учебного материала		<b>30</b>	3

транспортирования холодных и горячих сладких блюд ,десертов , напитков разнообразного ассортимента .	1	Охлаждение и замораживание готовых холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков разнообразного ассортимента , с учетом требований к безопасности пищевых продуктов .	6	
	2	Выбор контейнеров ,упаковочных материалов ,порционирование (комплектование ), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования .	6	
	3	Правило хранения свежеприготовленных , охлажденных и замороженных блюд, холодных и горячих сладких блюд , десертов напитков разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.	6	
	4	Расчет стоимости холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента	6	
	5.	Зачетное занятие	6	
		Всего	<b>216</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы производственной практики проходит на предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области.

Оборудование предприятий общественного питания, где будет организована производственная практика:

##### **Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные

##### **Тепловое оборудование:**

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашинa с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

##### **Холодильное оборудование**

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

##### **Механическое оборудование**

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка  
Миксер для коктейлей  
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Кофемолка  
**Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуская готовой продукции**  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Стол с охлаждаемой поверхностью  
Стол с гранитной поверхностью  
Стол с деревянной поверхностью  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Барная станция для порционирования соусов  
Набор инструментов для карвинга  
**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов**  
Овоскоп  
Нитраттестер  
Машина для вакуумной упаковки  
Термоупаковщик  
**Вспомогательное оборудование:**  
Стеллаж  
Моечная ванна двухсекционная  
**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь**  
Гастроемкости из нержавеющей стали  
Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л  
Набор сотейников  
Сковорода  
Набор разделочных досок (пластик)  
Подставка для разделочных досок  
Мерный стакан  
Венчик  
Миски нержавеющая сталь  
Сито  
Лопатки (металлические, силиконовые)  
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные  
Набор ножей  
Набор выемок  
Корзина для мусора

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник топ -50 – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Лутошкина, Г.Г. – Техническое оснащение и организация рабочего места (4-е издание) учебник топ -50. М.: Издательский центр «Академия» 2019.
3. Матюхина, З.П. Королькова Э.П. –Товароведение пищевых продуктов - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
4. Матюхина, З.П - Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (11-е изд.) М.: Издательский центр «Академия», 2019.
5. Потапова, И.И. – Основы калькуляция и учета (1-е изд.) учебник, М.: Издательский центр «Академия» 2019.
6. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 11-е изд., учебник, М. : Издательский центр «Академия», 2019.
7. Усов, В.А. – Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (15-е изд.) учеб. пособие, М. : Издательский центр «Академия», 2019.
8. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр «Академия», 2019.

### **Дополнительная литература:**

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013г. - 680 с.
3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО «ГТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014г. – 58 с.
4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014г. – 24 с.
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014г. – 176 с.

### **Интернет ресурсы:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется в процессе выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<b>Знает:</b>		
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	письменный опрос, устный опрос, тестирование
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, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 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		
<b>Умеет:</b>		
рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.  Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий
соблюдать правила сочетаемости,		

<p>взаимозаменяемости продуктов, выбирать, подготовки и применения пряностей и приправ</p>	<p>инструкций, регламентов, рациональность действий.</p>	
<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		
<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		