

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 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

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016г.

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.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.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 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика УП.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 относится к профессиональному циклу

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

В результате освоения учебной практики обучающийся 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.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **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.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

Код	Наименование общих компетенций
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 учебной практики

ВД	Наименование профессиональных компетенций
ВД 4	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
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
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
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
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
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
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
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	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 4. 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		36	
Тема 4.1 Водный инструктаж. Ассортимент и технология приготовления соусов для сложных холодных десертов	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Охрана труда, пожарная безопасность, производственная санитария и личная гигиена. 2. Организация работы холодного цеха: виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним. 3. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд. 4. Приготовление соусов для сложных холодных десертов. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству. Условия и сроки хранения. 	6	3
Тема 4.2 Ассортимент и технология приготовления сложных десертов из мороженого, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд. 2. Приготовление сложных десертов из мороженого, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 	6	3
Тема 4.3 Ассортимент и технология приготовления сложных десертов муссов, кремов, суфле, бланманже и парфе.	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 2. Приготовление сложных десертов муссов, кремов, суфле, бланманже и парфе. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 	6	3
Тема 4.4 Ассортимент и технология Приготовления десертов террина, пая, щербета, тирамису, чизкейка, шоколадно - фруктового фондю и фламбе	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовке сырья и приготовления десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 2. Приготовление десертов террина, пая, щербета, тирамису, чизкейка, шоколадно - фруктового фондю и фламбе. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 	6	3

Тема 4.5 Ассортимент и технология Приготовления сложных горячих десертов	Содержание учебного материала		6	3
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	2.	Приготовление суфле, пудингов, чизкейков, овощных кексов, гурьевской каши и снежков из шоколада е. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 4.6 Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих напитков	Содержание учебного материала		6	3
	1.	Приготовление сложных холодных и горячих напитков, Подача, оформление, требования к качеству и условия и сроки хранения.		
	2.	Зачетное занятие		
Всего			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Поварское дело и Кондитерское дело.

Оборудование мастерской Поварское дело:

стол производственный, пароконвектомат, весы настольные электронные, плита индукционная, планетарный миксер, шкаф холодильный, стеллаж, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, доска разделочная, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, термомикс, гомогенизатор, льдогенератор, дегидратор, куттер, коптильный пистолет.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Гастроемкости из нержавеющей стали, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор сотейников, сковорода, мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей, набор выемок, корзина для мусора.

Оборудование мастерской Кондитерское дело:

конвекционная печь, шкаф для расстойки, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, стол для краскопульта, стеллаж, шпилька-тележка, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, лампа для карамели, краскопульт, моечная ванна,

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Доска разделочная, фен тепловой, сотейник, решетка для глазирования, доска мраморная, сито, венчик, стакан мерный, миска пластиковая, миска нержавеющей, паллетта кондитерская, шпатель, ножницы, набор инструментов для моделирования, скалка, коврик силиконовый, формы силиконовые, кондитерское кольцо, кондитерская форма квадрат.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента: учебники для студентов учреждений сред. проф. образования/ А.В. Синицына, Е.И. Соколова -3-е изд, стер.- М.: «Академия», 2019.

Справочники:

1. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. :ПрофиКС, 2008.
2. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2011.
3. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2011.

Дополнительные источники:

1. Шестакова Т.И. Кондитер –профессионал : В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова- 4-е изд., стер. – М. : «Дашков и К», 2009.
2. Николаева М.А. Общественное питание Справочник кондитера: М.А.Николаева, Н.И.Номофилова; рецензент М.Н.Куткина. – Москва: Издательский дом «Экономические новости», 2006.
3. Прохоров В.С. Сборник рецептур для кондитера: серия «Учебный курс» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2007.
4. Прохоров В.С. Рецептуры для кондитера: серия «Среднее профессиональное образование» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2008.
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.
6. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ сред. проф. образования/ Л.З. Шильман.- М.: «Академия», 2015.
7. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ сред. проф. образования/ Л.З. Шильман.- 2-е изд., сУпер.-М.: «Академия», 2015.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»;
2. «Шеф Арт»;
3. «Ресторанные ведомости»;
4. Профессиональные информационные системы САД и САМ.

Интернет ресурсы:

1. Десерты - рецепты / Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>
2. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>
3. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/
www.edu.ru –Режим доступа:
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>
4. Рецепты десертов <http://restoranam.net/recipes/desserts/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в процессе проведения практических занятий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Знает:		
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных		
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных		
актуальные направления в приготовлении десертов и напитков		
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков		
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты		
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков		
Умеет:		
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адап-	наблюдение и оценка эффективности работы при разработке и	Текущий контроль: - экспертная оценка

тировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изменении ассортимента рецептур холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий</p>
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	наблюдение и оценка эффективности хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	наблюдение и оценка качества и соответствия технологическим требованиям	
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	наблюдение и оценка эффективности организации и подготовки 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	наблюдение и оценка правильности выполнения приготовления различными способами, 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	наблюдение и оценка правильности выполнения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	наблюдение и оценка правильности выполнения упаковывания на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	