

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 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 учебной 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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 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 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 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 образовательной программы: учебная практика УП.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 учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения учебной 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 учебной 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 учебной 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 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	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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
УП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
УП 04.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		144	
Тема 1.1 Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	Содержание учебного материала	66	2
	1. Охрана труда, пожарная безопасность , санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для приготовления холодных и горячих сладких десертов ,напитков разнообразного ассортимента	6	
	2. Приготовления натуральных фруктов и ягод , фруктовых салатов. карпаччо , тартар разнообразного ассортимента ,порционирование, оформление , требование к качеству	6	
	3. Приготовление элементов оформления (декорирования) десертов и сладких блюд.	6	
	4. Приготовление компотов и фруктов в сиропе разнообразного ассортимента , порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск.	6	
	5. Приготовление киселей (различной консистенции), разнообразного ассортимента порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск..	6	
	6. Приготовление желе разнообразного ассортимента , оформление, порционирование, оформление, требования к качеству, отпуск.	6	
	7. Приготовление муссов разнообразного ассортимента оформление, порционирование, оформление, требования к качеству, отпуск.	6	
	8. Приготовление самбуков разнообразного ассортимента , порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск.	6	
	9. Приготовление кремов, взбитых сливок разнообразного ассортимента порционирование, оформление, требования к качеству, отпуск.	6	
	10. Приготовление замороженных сладких блюд: мороженого , парфе разнообразного ассортимента , порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск..	6	
	11. Приготовление сладких блюд из концентратов разнообразного ассортимента, порционирование, оформление, требования к качеству, отпуск.	6	
Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного	Содержание учебного материала	30	2
	1. Приготовление суфле разнообразного ассортимента , порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск	6	

ассортимента	2.	Приготовление пудинга разнообразного ассортимента, порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск	6	
	3.	Приготовление блинчиков разнообразного ассортимента порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск	6	
	4.	Приготовление сладких блюд из теста разнообразного ассортимента. порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск	6	
	5.	Приготовление блюд из яблок : шарлотки, яблочного штруделя, яблок в тесте жаренных разнообразного ассортимента, порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск	6	
Тема 1.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		12	2
	1.	Приготовление фруктово- ягодных напитков , коктейлей разнообразного ассортимента, порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск	6	
	2.	Приготовление кваса ,крюшона , напитков на основе чая и кофе с мороженым разнообразного ассортимента, порционирование , оформление, требования к качеству, отпуск	6	
Тема 1.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Содержание учебного материала		18	2
	1.	Приготовление чая и кофе разнообразного ассортимента , порционирование, оформление, требования к качеству, отпуск.	6	
	2.	Приготовление какао, шоколада разнообразного ассортимента , порционирование, оформление, требования к качеству, отпуск.	6	
	3.	Приготовление согревающих напитков разнообразного ассортимента , порционирование, оформление, требования к качеству, отпуск.	6	
Тема 1.5 Приготовление оформление, подготовка к реализации региональных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Приготовление региональных холодных и горячих сладких блюд ,десертов, напитков разнообразного ассортимента, оформление, требования к качества, отпуск.	6	
Тема 1.6 Подготовка на вынос и для транспортирования холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		12	2
	1.	Охлаждение и замораживание готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, правила хранения, выбор контейнеров для продукции на вынос.	6	
	2.	Зачетное занятие	6	
	ВСЕГО		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Поварское дело.

Оборудование мастерской Поварское дело:

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. Анфимова, Н.А, Татарская Л.Л. – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2019.
2. Золин, В.П. – « Технологическое оборудование предприятий» - Москва. « Академия» 2019.
3. Матюхина, З.П. Королькова Э.П. –«Товароведение пищевых продуктов» - Москва. « Академия» 2019.
4. Усов, В.А. – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. « 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, 2014.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.
4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

Интернет ресурсы:

www.biblio-online.ru

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, 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		
Умеет:		

<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий</p>
<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, выбирать, подготовки и применения пряностей и приправ</p>	<p>Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий</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>		