

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом № 255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.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 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 основной профессиональной образовательной программы: производственная практика ПП. 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 производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной 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 производственной 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 производственной 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 производственной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной 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 производственной 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 рецептур 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
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	72
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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		72	
Тема 4.1 Инструктаж по технике безопасности. Организация технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента.	Содержание учебного материала 1. Инструктаж по технике безопасности. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих десертов, и напитков сложного ассортимента 3. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления холодных и горячих десертов, и напитков сложного ассортимента.	6	3
Тема 4.2 Технология приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	Содержание учебного материала 1. Организация технологического процесса и приготовление выпечных полуфабрикатов и сладких соусов для холодных десертов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Организация технологического процесса и приготовление десертов из фруктов и ягод, и фруктовых салатов. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству. 3. Организация технологического процесса и приготовление желеобразных блюд, бланманже, чизкейка и тирамису. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству. 4. Организация технологического процесса и приготовление замороженных десертов, мороженого и парфе. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству.	24	3
Тема 4.3 Технология приготовления с горячих десертов сложного ассортимента.	Содержание учебного материала 1. Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из фруктов и ягод. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству. 2. Организация технологического процесса и приготовление сложных запеканок, пудингов, чизкейков и суфле. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству. 3. Организация технологического процесса и приготовление сложных десертов из ягод, фруктов и шоколада. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству. 4. Организация технологического процесса и приготовление кексов, десертов из круп. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству.	24	3

Тема 4.4 Технология приготовления напитков сложного ассортимента.	Содержание учебного материала		18	3
	1.	Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных напитков. Подача, варианты оформления напитков и требования к качеству.		
	2.	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих напитков. Подача, варианты оформления напитков и требования к качеству.		
	3.	Зачетное занятие		
Всего			72	

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, оснащенных следующим оборудованием:

- Пароконвектомат
 - Конвекционная печь
 - Микроволновая печь
 - Расстоечный шкаф
 - Плита электрическая (с индукционным нагревом)
 - Электрогриль (жарочная поверхность)
 - Фритюрница
 - Плита wok
 - Гриль саламандр
 - Электроблинница
 - Электромармиты
 - 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, протираания, взбивания
- Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Кондитерское дело:
- 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 нержавеющей 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. 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. НиколаеваМ.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. ПрохоровВ.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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в процессе проведения производственной практики, выполнения производственных заданий 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	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Письменный опрос, устный опрос, тестирование</p>
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 ассорти-	наблюдение и оценка эффектив-	Текущий контроль:

<p>тимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ности работы при разработке и изменении ассортимента рецептур холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий</p>
<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>	<p>наблюдение и оценка эффективности хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>	
<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>	<p>наблюдение и оценка качества и соответствия технологическим требованиям</p>	
<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>наблюдение и оценка эффективности организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>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</p>	
<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>наблюдение и оценка правильности выполнения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	
<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>наблюдение и оценка правильности выполнения упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	