

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по учебной работе _____/Биче-оол М.Б./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 20__ г.
---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП 04 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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 программе подготовки специалистов среднего звена для специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Уровень профессионального образования среднее
профессиональное образование в рамках реализации
программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности

43.02.15 - «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля «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» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта утвержденного, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 20.12.2016 № 44828.(далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации» (далее АНОО ПО «КТЭиП ПК»)

Разработчик: ____Даваа Р.С. преподаватель АНОО ПО КТЭиП ПК

Рабочая программа профессионального модуля «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» рассмотрена на заседании методического объединения АНОО ПО КТЭиП ПК протокол № 4 от «18» января 2021 года и утверждена протоколом педагогического совета № 2 от «15» января 2021 года, введена в действие приказом директора № 4 - осн. от «18» января 2021 года.

І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» С целью овладения видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен освоить виды профессиональной деятельности (ВПД): 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.2.1. Перечень общих компетенций

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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Наименование ПМ	Наименование результата практики
<p>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</p>	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u> 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; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
<p>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</p>	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
<p>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</p>	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

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	<u>Обучающийся должен уметь:</u> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
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	<u>Обучающийся должен уметь:</u> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<u>Обучающийся должен уметь:</u> 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

1.2.3.Перечень личностных результатов

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 личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 13	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ЛР18	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 19	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР 20	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР 21	Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру

1.3. Количество часов на освоение учебной практики УП.04: Всего

– 36 часа.

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04**

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объём часов
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
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 4.1, ЛР 18	Тема 4.1. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Характеристика, последовательность этапов.	- расчет массы сырья для приготовления сложного холодного десерта. - приемка, проверка качества продукции, подготовка сырья для приготовления. - организация рабочих мест в холодном, цехе: - использование технологического оборудования; - использование маркированного инвентаря, инструментов;	6

<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>ПК 4.2, ЛР 3, ЛР 4</p>	<p>Тема 4.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования,</p>	<p>- организация рабочих мест в холодном, цехе:</p> <p>- подбор посуды для подачи сложных холодных десертов.</p> <p>- порционирование, оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов оформления.</p>	<p>6</p>
---	-------------------------------	---	--	----------

<p>(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p>		<p>правила ухода за ними.</p>		
---	--	-------------------------------	--	--

<p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>ПК 4.3, ЛР13</p>	<p>Тема 4.3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание,</p>	<p>- приготовление десертов с использованием различных способов и приемов приготовления холодных десертов - подбор посуды для подачи сложных холодных десертов. - порционирование, оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов оформления.</p>	<p>6</p>
--	---------------------	---	--	----------

		<p>формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>		
--	--	--	--	--

<p>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>ПК 4.4, ЛР 18, ЛР19, ЛР 20</p>	<p>Тема 4.4. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья;</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 4.5 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>	<p>-порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>	<p>6</p>
<p>5.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	<p>ПК 4.4, ЛР21</p>	<p>Тема 4.6 Разработка, рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	<p>выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря,</p>	<p>6</p>
			<p>Всего часов:</p>	<p>36</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа УП.04 учебной практики профессионального модуля 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» реализуется в ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» осуществляется в учебной кухне ресторана.

Оборудование учебной кухни ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на 15 рабочих мест

Весозмерительное оборудование: 1.

Весы настольные электронные -3

Тепловое оборудование:

2. Пароконвектомат 3

3. Микроволновая печь 1

4. Расстоечный шкаф 1

5. Плита электрическая индукционная-6

6. Плита электрическая 4 комфорочная-1

7. Жарочный шкаф-1

Холодильное оборудование:

8. Шкаф холодильный 2

9. Шкаф шоковой заморозки 1

Механическое оборудование:

10. Слайсер-1 11. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) 3 12. Блендер-3

13. Миксер (погружной) 6

14. Мясорубка 1

15. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) 1 **Вспомогательное оборудование:**

21. Производственный стол с моечной ванной 4

22. Производственный стол -8

24. Стеллаж стационарный- 4

Посуда и инвентарь Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики УП.04:

- рабочая программа по профессиональному модулю 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» ;

- положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГБПОУ « Павловский технологический техникум»;

- рабочая программа учебной практики УП.04;

- приказ о назначении руководителя учебной практики УП.04 от образовательного учреждения;

- график учебного процесса;

- протоколы аттестации учебной практики.

По результатам учебной практики представляется отчёт, дневник, отчёт защищается. После освоения УП.04 и сдачи документов проводится – дифференцированный зачёт.

3.2. Информационное обеспечение обучения УП.04

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов.

Основные источники:

1. С.А.Данильченко, О.Е.Саенко «приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов» (Кнорус Москва 2018)
2. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания. 2019г.
3. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. «Профи», Санкт-Петербург, 2018г.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

«Академия» Москва 2017г. Интернет-ресурсы:

Www/гастроном.ru www.rectoratoff.ru www.good-cook.ru www.vkusnosti.com www.gotovim-doma.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика УП.04 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно, в рамках профессионального модуля. Учебная практика ПМ.04 в АНОО ПО «КТЭиП ПК» реализуется в количестве **36 часов**.

Учебная практика УП.04 обучающихся осуществляется в учебной кухне ресторана ОГБПОУ «Павловский технологический техникум». Своевременно издаются приказы о проведении практики, сдаются отчёты о прохождении УП.04. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся. Организация учебной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения АНОО ПО «КТЭиП ПК».

После освоения УП.04 и сдачи документов проводится – дифференцированный зачёт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в

процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики УП.05	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- органолептически оценивать качество продуктов.	Правильное владение приемами определения качества сырья.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения процесса подготовки сырья к производству в процессе тренировочных упражнений производственной деятельности.
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Точное выполнение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению сложных холодных и горячих десертов и напитков.
- проводить расчеты по формулам	Уверенное выполнение расчетов по формулам.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения расчетов.
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Правильное владение подбором соответствующего оборудования и инвентаря	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования.
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов.	Уверенное выполнение операций по оформлению сложных горячих и холодных десертов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по оформлению холодных и горячих десертов напитков.

<p>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>Свободное владение способами сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по сервировке и подаче сложных холодных и горячих десертов.</p>
<p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции.</p>	<p>Точное владение методами оценки качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>Экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых блюд.</p>
<p>- оформлять документацию.</p>	<p>Уверенное выполнение операций по оформлению документации.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических действий по оформлению документаций.</p>