

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Принято  
Учебно-методической комиссией  
факультета среднего  
профессионального образования  
Протокол № 5 от «21» февраля 2022г.



Декан факультета среднего  
профессионального образования  
Таврилова О.С.  
21 февраля 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**базовый уровень подготовки**

Профиль получаемого профессионального образования:

**социально-экономический**

Квалификация выпускника

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения

**очная**

Ставрополь, 2022

Рассмотрена и одобрена на  
заседании цикловой комиссии  
естественнонаучных дисциплин и  
профессиональных модулей

Протокол № 4 от 18 февраля 2022 г.  
Председатель цикловой  
комиссии

 /Кастарнова Е.С.

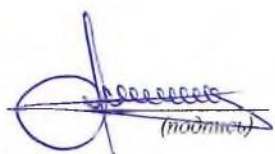
Рабочая программа учебной практики ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565, профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 г. № 597н.

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчик:  
Моргунова Анна Викторовна, к.т.н.  
преподаватель УМО ФСПО



Программа согласована:  
Директор ООО «СЕМЬЯ»

 Д.В. Швец  
(подпись)

«18» февраля 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 04.....</b>	<b>4</b>
<b>II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 .....</b>	<b>8</b>
<b>III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.....</b>	<b>19</b>
<b>IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>24</b>

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 04**

## ***1.1. Область применения рабочей программы***

Рабочая программа учебной практики среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» (3-й и 4-й уровни квалификации), а также требований международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

## ***1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения***

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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля 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.

**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.

***1.2.1 Результаты освоения рабочей программы учебной практике***

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися видом 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, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

### 1.2.2 Перечень общих и профессиональных компетенций

- Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):
- организация работы структурного подразделения; в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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.

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.

***1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:***

Всего часов учебной практики: 72 часа

## II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04

### 2.1. Тематический план программы учебной практики профессионального модуля ПМ. 04

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (практики)	Практика
			Учебная практика, часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>9</i>
ПК 4.1. ОК 01., 02., 04, 07., 09., 10.	<b>Тема 1. Организация процессов приготовления подготовки к реализации холодных десертов и холодных сложных десертов</b>	72	18
ПК 4.1. ОК 01., 02., 04, 07., 09., 10.	<b>Тема 2. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих десертов и горячих сложных десертов</b>		24
ПК 4.2.-4.6. ОК 01., 02., 04, 07., 09.,10.	<b>Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента</b>		18
ПК 4.2.-4.6. ОК 01., 02., 04, 07., 09.,10.	<b>Тема 4. Разработка, адаптация рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>		12



## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ. 04

Наименование тем и тем профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>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».</b>		
<b>Тема 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных десертов и холодных сложных десертов.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 1.1.</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей.	<b>Содержание</b> Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности. Освоение правил санитарии, гигиены при приготовлении холодных десертов. Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов. Освоение приёмов органолептической оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов. Освоение приемов приготовления холодных десертов на водяной бане с последующим замораживанием; Освоение приемов приготовления холодных десертов: растирания, взбивания и заваривания белков, уваривания сиропов с агар-агаром, крахмалом, сахарно-паточного сиропа, смешивания компонентов, взбивания сливочного сыра с маслом, варки яично-молочной смеси на водяной бане, взбивания желированных основ со сливками, взбивания замороженных фруктовых и ягодных пюре и соков, приготовления нугатина, теста тюлип, подготовки орехов(грецких, фисташек, кешью, фундука, кедровых орехов, миндаля), семян (подсолнечника, кунжута, тыквы), карамелизации, вымачивания сухофруктов в алкоголе, подбора пряностей, специй, минимизации потерь при обработке. Освоения приёмов, охлаждения, замораживании, вакуумирования хранения компонентов и холодных десертов с учётом требований к безопасности готовой продукции. * Соблюдение основных критериев оценки качества и безопасности готовой продукции. Оформлять документацию.	<b>6</b>
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>

\* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности.</p> <p>Освоение правил санитарии, гигиены при приготовлении сложных холодных десертов.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Освоение приемов приготовления сложных холодных десертов: замороженного мусса, ледяного салата, крема ванильного, миндального, крема-карамели, кофейно пралинового суфле, кофейного, ягодного террина, парфе ягодного, кофейного шоколадного, щербета лимонного, апельсинового, «граните» апельсинового, поленты с шоколадом, пая с фруктами и миндальным кремом, сырного кекса с ягодами и орехами, бланманже миндального, рулета из фило теста, мешочков и корзиночек из фило теста.</p> <p>Освоение приёмов расчёта основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.*</p> <p>Освоение актуальных приемов декорирования сложных холодных десертов, подбора соусов, бракеража.</p> <p>Освоения приёмов, охлаждения, замораживания, вакуумирования хранения компонентов и сложных холодных десертов с учётом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение основных критериев оценки качества и безопасности готовой продукции. Оформлять документацию.</p>	
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и приготовление сложных холодных десертов региональных, брендовых кухонь с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p><i>Содержание:</i></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Выполнение правил санитарии, гигиены при приготовлении сложных холодных национальных десертов. Участвовать в расчётах по формулам массы сырья для приготовления сложных брендовых холодных десертов . Проводить расчёты по формулам.</p> <p>Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных десертов региональных кухонь с учетом требований техники безопасности. Соблюдать проверку органолептическим способом качество для приготовления сложных холодных десертов региональных кухонь. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов региональных кухонь. Принимать участие в приготовлении сложных холодных десертов региональных кухонь, используя различные технологии, способы и приёмы, гемуаза миндального даккуаза орехового, гляссажа шоколадного, ванильного. Принимать участие в приготовлении отделочных видов теста для сложных холодных десертов региональных кухонь. Выбирать варианты оформления и отделки сложных холодных десертов региональных кухонь. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов региональных кухонь.* Соблюдение основных критериев оценки качества и безопасности готовой продукции. Оформлять документацию.</p>	<p><b>6</b></p>

\* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

<b>Тема 2. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации сложных горячих десертов.</b>		<b>24</b>
<b>Тема 2.1.</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей.	<i>Содержание:</i>	<b>6</b>
	<p>Освоение правил санитарии, гигиены при приготовлении сложных горячих десертов.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Освоение приёмов органолептической оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов: растирания, взбивания и заваривания белков, уваривания сиропов с агар-агаром, сахарно-паточного сиропа, варки яично-молочной смеси на водяной бане, уваривания фруктовых или овощных пюре с молочно-яичной смесью, варки орехов, ягод, сухофруктов в сливках, вине, подготавливать сырную и творожную массу, покрытия карамелью дна и краёв форм, глазирования, фламбирования, растапливания шоколада для фондю, подбора пряностей, минимизации потерь.</p> <p>Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, кофейного, шоколадного, ягодного, сырного, воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, каши гурьевской, десертов фламбе, десертов с грушей с обжигом.*</p> <p>Освоение приёмов расчёта основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Освоение актуальных приемов декорирования сложных горячих десертов, подбора соусов, бракеража.</p> <p>Освоения приёмов, хранения сложных горячих десертов с учётом требований к безопасности готовой продукции</p>	

\* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

<p><b>Тема 2.2.</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p><i>Содержание:</i></p> <p>Освоение правил санитарии, гигиены при приготовлении сложных горячих десертов.  Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.  Освоение приёмов органолептической оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.  Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов: растирания, взбивания и заваривания белков, уваривания сиропов с агар-агаром, сахарно-паточного сиропа, варки яично-молочной смеси на водяной бане, уваривания фруктовых или овощных пюре с молочно-яичной смесью, варки орехов, ягод, сухофруктов в сливках, вине, подготавливать сырную и творожную массу, покрытия карамелью дна и краёв форм, глазирования, фламбирования, растапливания шоколада для фондю, подбора пряностей, минимизации потерь.  Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, кофейного, шоколадного, ягодного, сырного, воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, каши гурьевской, десертов фламбе, десертов с грушей с обжигом.*  Освоение приёмов расчёта основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.  Освоение актуальных приемов декорирования сложных горячих десертов, подбора соусов, бракеража.  Освоения приёмов, хранения сложных горячих десертов с учётом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Тема 2.3.</b> Организация и приготовление сложных горячих десертов региональных кухонь с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p><i>Содержание:</i></p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь.  Освоение приёмов органолептической оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь.  Освоение использования необходимого производственного технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь с учетом требований техники безопасности.  Соблюдать проверку органолептическим способом качество для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь. Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь: сырной и творожной массы, покрытия карамелью дна и краёв форм, глазирования, фламбирования,</p>	<p><b>6</b></p>

\* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

	<p>растапливания шоколада для фондю, подбора пряностей, минимизации потерь.* Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь используя различные технологии, способы и приёмы: суфле ванильного, кофейного, шоколадного, ягодного, сырного, воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов с грушей с обжигом. Выбирать варианты оформления и отделки сложных горячих десертов региональных кухонь. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов региональных кухонь. Соблюдение основных критериев оценки качества и безопасности готовой продукции. Оформлять документацию.</p>	
<p><b>Тема 2.4.</b> Организация и приготовление сложных горячих десертов и брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p><i>Содержание:</i></p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь. Освоение приёмов органолептической оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь. Освоение использования необходимого производственного технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь с учетом требований техники безопасности. Соблюдать проверку органолептическим способом качество для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь. Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь: сырной и творожной массы, покрытия карамелью дна и краёв форм, глазирования, фламбирования, растапливания шоколада для фондю, подбора пряностей, минимизации потерь.* Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь используя различные технологии, способы и приёмы: суфле ванильного, кофейного, шоколадного, ягодного, сырного, воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов с грушей с обжигом. Выбирать варианты оформления и отделки сложных горячих десертов региональных кухонь. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов региональных кухонь. Соблюдение основных критериев оценки качества и безопасности готовой продукции. Оформлять документацию.</p>	<p><b>6</b></p>

\* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

<b>Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 3.1.</b> Организация процесса приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента.	<i>Содержание:</i>	6
	<p>Освоение контроля по наличию, хранению и расходов запасов, продуктов на производстве в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков.</p> <p>Освоение взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>Приобретать умения в осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Освоение использования регионального сырья, продуктов для приготовления сложного ассортимента напитков.</p> <p>Приобретать умения в организации приготовления напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>Изучение потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; Освоение безопасности готовой продукции, в определение степени готовности, в доведение до вкуса напитков; в оценивание качества органолептическим способом.*</p> <p>Освоение сервировки и подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.</p> <p>Освоение организации и контроля процессом упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос.</p> <p>Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству.</p>	
<b>Тема 3.2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации	<i>Содержание:</i>	6
	Освоение контроля по наличию, хранению и расходов запасов, продуктов на производстве в соответствии с	

\* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

<p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков.</p> <p>Освоение взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>Приобретать умения в осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Освоение использования регионального сырья, продуктов для приготовления сложного ассортимента напитков.</p> <p>Приобретать умения в организации приготовления напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>Изучение потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; Освоение безопасности готовой продукции, в определение степени готовности, в доведение до вкуса напитков; в оценивание качества органолептическим способом.</p> <p>Освоение сервировки и подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.</p> <p>Освоение организации и контроля процессом упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос.</p> <p>Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству.*</p>	
<p><b>Тема 3.3.</b> Подготовка реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p><i>Содержание:</i></p> <p>Освоение контроля по наличию, хранению и расходов запасов, продуктов на производстве в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков.</p> <p>Освоение взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного</p>	<p>6</p>

\* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

	<p>ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;          Приобретать умения в осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Освоение использования регионального сырья, продуктов для приготовления сложного ассортимента напитков.*          Приобретать умения в организации приготовления напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>Изучение потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; Освоение безопасности готовой продукции, в определение степени готовности, в доведение до вкуса напитков; в оценивание качества органолептическим способом.          Освоение сервировки и подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.          Освоение организации и контроля процессом упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос.</p> <p>Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству.</p>	
<p><b>Тема 4. Разработка, адаптация рецептов сложных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b></p>		<p><b>12</b></p>
<p><b>Тема 4.1.</b>          Разработка, адаптация рецептов сложных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p><i>Содержание:</i></p> <p>Проведение и освоение анализа концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, авторских и региональных рецептов сложных холодных и горячих десертов, напитков;*</p> <p>Проводить анализа возможных организаций питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления; а также технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки</p>	<p>6</p>

\* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части



	<p>рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>Соблюдать баланс жировых вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</p> <p>Комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат.</p> <p>Определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;</p>	
<p><b>Тема 4.2.</b> Разработка,</p>	<p><i>Содержание:</i></p>	<p>6</p>

<p>адаптация рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Проведение и освоение анализа концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, авторских и региональных рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>Проводить анализа возможных организаций питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления; а также технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>Соблюдать баланс жировых вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; *</p> <p>Комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат.</p> <p>Определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;</p> <p><b>Дифференцированный зачет комбинированного вида</b></p>	
<p><b>Всего:</b></p>		<p><b>72</b></p>

\* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

### **III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

- Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.
- Техническое оснащение и организации рабочего места;
- Лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Техническое оснащение кабинета и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование учебного кулинарного цеха технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер (для тонкого измельчения продуктов);
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- гриль электрический;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- весы настольные электрические
- машина посудомоечная;
- стеллаж;

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:**

Весомизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроремкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки.

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

#### **Основные источники:**

1. Козлова, С.Н., Кулинарная характеристика блюд / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина; Допущено Минобразования России в качестве учебного пособия для НПО.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2007.-192с.
2. Шильман,Л.З, Технология кулинарной продукции[Текст]:учебное пособие/Л.З,Шильман.- 5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2017.-176с

#### **Дополнительные источники:**

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья[Электронный ресурс]/М.В.Володина .-3-е изд. –М: Издательский центр «Академия»,2015.-Режим доступа:<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165049>.
2. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум[Электронный ресурс]/Н.И.Дубровская.-2-е изд. –М.: Издательский центр «Академия», 2015.- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=168084>.
3. Качурина ,Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс]/Т.А. Качурина .-2-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2015 .- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=168082.->
4. Мальгина,С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания[Электронный ресурс]/С.Ю.Мальгина,Ю.Н.Плешкова.-2-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2015.-Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/164307/>.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина.-6-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=164328>
6. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы[Электронный ресурс]/И.П. Самородова .-2-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2015.-Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165013>.
7. Шильман ,Л.З. Технологические процессы предприятий питания[Электронный ресурс]/Л.З.Шильман .-5-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2014 .- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=128130>.
8. Шитякова ,Т.Ю.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста[Электронный ресурс]/Т.Ю.Шитякова.-1-е изд.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016.- Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=195611>.

#### **Нормативные и законодательные документы**

1. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания[Электронный ресурс]: ГОСТ Р 53104 – 2008.-Введ.01.01.2010.-Режим доступа: <http://gostrf.com/normadata/1/4293830/4293830489.pdf>

2. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) [Электронный ресурс] : от 05 авг. 2000 г. : принят Гос. Думой 16 июля 1998 г. : одобр. Советом Федерации 17 июля 1998 г. // СПС «КонсультантПлюс».

3. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс] : федер. закон от 6 дек. 2011 г. № 402–ФЗ : принят Гос. Думой 22 нояб. 20 11 г. : одобр. Советом Федерации 29 нояб. 2011 г. // СПС «КонсультанатПлюс».

4. О несостоятельности (банкротстве) [Электронный ресурс] : федер. закон от 26 окт. 2002 г. № 127–ФЗ: принят Гос. Думой 27 сент. 2002 г. : одобр. Советом Федерации 16 окт. 2002 г. // СПС «КонсультанатПлюс».

5. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» (ПБУ 1/2008) [Электронный ресурс] : приложение № 1 к приказу М-ва финансов РФ от 06.10.2008 № 106н // СПС «КонсультанатПлюс».

6. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования[Электронный ресурс]:ГОСТ 30389-2013.- Введ.01.01.2016.- Режим доступа: СПС "Консультант-Плюс".

7. Услуги общественного питания. Требования к персоналу[Электронный ресурс]:ГОСТ 50935-2007.- Введ.01.01.2010.-Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293826/4293826751.pdf>.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Законы, кодексы и нормативно-правовые акты Российской Федерации[Электронный ресурс].-Режим доступа: <http://legalacts.ru/doc/ZZPP/>.-

2. Полное собрание технических нормативно-правовых актов РФ [Электронный ресурс].-Режим доступа: <http://gostrf.com/>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль 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, входит в профессиональный цикл обязательной части среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы учебной практике 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», предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

## IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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.	- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
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.	- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
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.	- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами



<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).</p>
<p>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.</p>	<p>- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).</p>
<p>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.</p>	<p>- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).</p>