

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 16.05.2020
Председатель методического совета
Харченко И.В. *И.В. Харченко*



ТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»
Андреева М.А. *М.А. Андреева*

2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента**

по программе среднего профессионального образования – по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Игарка, 2020

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 9014н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №и40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940).

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

_____/_____/«____»_____20__г.
_____/_____/«____»_____20__г.
_____/_____/«____»_____20__г.
_____/_____/«____»_____20__г.
_____/_____/«____»_____20__г.

ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперты:

Внутренний:

Харченко Ирина Вячеславовна – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний:

Марачковская Алена Александровна – индивидуальный предприниматель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09. Повар, кондитер** в укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» (ПМ. 04).

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.3.1. 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 общечеловеческих ценностей
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 языке

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и 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

1.3.2. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на
--------------------------------	--

	<p>вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведении расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</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>

1.4. Количество часов на освоение учебной практики – 288.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование компетенции, темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
<p>ПК 4.1, ПК 4.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к использованию сладких соусов. Соус молочный. Соус клюквенный. Соус абрикосовый. Соус яблочный. Соус из сухофруктов. Соус банановый с базиликом.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к использованию сладких соусов, сиропов. Соус имбирный. Сироп ягодный, фруктовый, шоколадный. Сироп мятно-сахарный.</p> <p>Подготовка фруктов и ягод для подачи в свежем виде. Салат фруктовый. Подача фруктов порциями. Банкетная подача свежих фруктов и ягод, Карпаччо из ананаса с имбирным соусом.</p> <p>Подготовка фруктов и ягод для подачи в свежем виде. Тартар из абрикосов. Абрикосы фламбе. Бананы на гриле. Пюре из свежих фруктов. Бананы карамелизованные.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление компотов. Компот из свежих фруктов и ягод. Компот из замороженных ягод. Компот из смеси сухофруктов. Компот из консервированных плодов. Тыквенно-яблочный компот. Груша медовая.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление</p>	84	3

	<p>киселей. Жидкий кисель из ягод. Густой молочный кисель. Кисель из апельсинов, Кисель из кураги.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление фруктов в сиропе. Мандарин в сиропе. Груша в апельсиновом соке. Груша в вине. Карамель апельсиновая пряная.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и реализация желе. Яблочное желе. Желе из замороженных ягод. Молочное желе. Многослойное желе. Апельсиновое заливное с клубникой.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и реализация желе. Ягоды в желе из розового вина. Чибуст из портвейна. Панакота. Шар из «Маскарпоне» с бисквитной крошкой.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление мусса. Мусс клюквенный. Мусс шоколадный. Мусс яблочный на манной крупе. Мусс лимонный.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление самбука. Самбук яблочный. Самбук абрикосовый. Крем ванильный на сметане. Крем-брюле. Крем-карамель. Сабойон.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление фруктов глазированных в шоколаде, мороженого. Груша, яблоко, банан, мандариновые дольки, клубника в шоколаде.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление мороженого. Сливочный пломбир. Воздушное мороженое из зеленого чая из сифона. Мягкое мороженое из сухой смеси.</p>		
--	--	--	--

	<p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление холодных сладких блюд. Крем малиновый. Желе из черной смородины с ванильным кремом. Шоколадный мусс со сливками. Сливки взбитые лимонные</p>		
<p>ПК 4.1, ПК 4.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление горячих сладких блюд из яблок. Яблоки, жаренные в тесте. Яблоки печенные с различными начинками. Яблоки в вине с кунжутом.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление горячих сладких блюд из яблок. Яблоки, печенные в тесте. Шарлотка с яблоками. Яблочный крамбл с изюмом.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление пудингов. Пудинг творожный. Пудинг рисовый. Пудинг рисовый паровой. Пудинг сахарный. Шоколадный пудинг из манной крупы.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление суфле. Суфле ванильное. Суфле фруктовое. Суфле с горячими ягодами. Суфле шоколадное</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление блинчиков с различными начинками и соусами.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление горячих десертов. Блинные мешочки с различными начинками. Сладкие роллы из блинчиков.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление Каша гурьевская. Гренки с фруктами.</p>	78	3

	<p>Шоколадный фон-данд. Подготовка продуктов, приготовление и оформление штруделя с различными начинками. Штрудель с яблоками. Штрудель ягодный Подготовка продуктов, приготовление и оформление сладких блюд из теста «Фило». Мешочек с ягодами. Штрудель яблочный. Малиновые ravioli. Подготовка продуктов, приготовление и оформление брауни и чизкейка с различными начинками. Подготовка продуктов и приготовление чипсов из фруктов, моркови, тулипного теста. Подготовка продуктов и приготовление украшений из изомальта. Подготовка продуктов и приготовление украшений из шоколада</p>		
<p>ПК 4.1, ПК 4.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к использованию сиропа. Сироп из свежемороженых ягод (малина, вишня, ежевика, черная смородина). Сироп шоколадный. Подготовка украшений для оформления коктейлей. Оформление стаканов и креманок для отпуска сладких блюд Подготовка продуктов, приготовление и подача кваса хлебного, напитка из шиповника. Напиток петровский. Квас хлебный из концентрата. Подготовка продуктов, приготовление и подача крешенков. Крешенок ананасовый. Крешенок клубничный. Крешенок апельсиновый слабоалкогольный</p>	<p>66</p>	<p>3</p>

	<p>Подготовка продуктов, приготовление и подача морса. Морс брусничный. Морс клюквенный. Фреш морковный. Фреш яблочный. Смузи фруктовый. Арахисовый смузи с мороженым</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подача напитков. Напиток клюквенный. Напиток апельсиновый. Напиток из кураги. Напиток яблочный. Напиток фруктовый с перцем.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подача лимонадов. Лимонад. Лимонад имбирный. Лимонад черничный. Лимонад фруктовый.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и отпуск молочных коктейлей со свежеморожеными ягодами, с плодовыми и ягодными соками, мороженым.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подача холодных напитков. Коктейль гоголь-моголь с клубникой. Коктейль «Махито». Коктейль «Махито» безалкогольный.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подача холодных напитков. Холодный чай. Кофе-гляссе. Молоко с джемом.</p> <p>Подготовка украшений для оформления коктейлей</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подача айс-крим, фраппе и флиппа</p>		
<p>ПК 4.1, ПК 4.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков</p>	<p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подача чая. Заваривание чая. Способы подачи чая. Чай клюквенный. Чай фруктовый.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подача кофе. Ко-</p>	<p>60</p>	<p>3</p>

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>фе черный. Кофе на молоке. Кофе со взбитыми сливками. Кофе по-варшавски. Подготовка ингредиентов и оборудования для приготовления кофе с использованием ховоли. Кофе по-восточному на песке</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подача горячих напитков. Какао с молоком. Горячий шоколад. Горячий шоколад со взбитыми сливками. Горячий бренди-шоколад. Белый горячий шоколад.</p> <p>Подготовка ингредиентов и оборудования для приготовления кофе в кофе-машине. Кофе эспрессо.</p> <p>Подготовка ингредиентов и оборудования для приготовления кофе в кофе-машине. Кофе американо.</p> <p>Подготовка ингредиентов и оборудования для приготовления кофе в кофе-машине. Кофе капучино.</p> <p>Подготовка ингредиентов и оборудования для приготовления кофе в кофе-машине. Кофе латте</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подача пунша, грога и глинтвейна в ассортименте.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подача сбитня по забытым рецептам русской кухни</p>		
<p>Всего</p>		<p>288</p>	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия учебной кухни ресторана, оснащенной: рабочее место преподавателя; место для презентации готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (обеденный стол, шкаф для столовой посуды); а также основным и вспомогательным технологическим оборудованием: весы настольные электронные; пароконвектомат, жарочный шкаф; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница, электрогриль, электроблинница, кофе-ростер, ховоли, шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризер, планетарный миксер; блендер ручной; машина для вакуумной упаковки, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, кофемолка, сифон, газовая горелка, набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная; моечная ванна трехсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
3. Н.Э.Харченко. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие Издательский центр «Академия» 2012. – 512 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
5. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В.Сеницына, Е.И.Соколова. 2-е изд., стер.. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., (16) с. цв. вкл.
6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
7. Учебник. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

- потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ИЦ «Академия», 2017.
8. Учебник. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства Кондитерских изделий. ИЦ «Академия». 2014.
 9. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. ИЦ «Академия». 2013.
 10. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. ИЦ «Академия». 2012.
 11. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

Дополнительные источники

1. Учебное пособие. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «повар». В 4-х частях. ИЦ «Академия». 2007.
2. Учебник. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2003.
3. Учебник. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2001.
4. Учебное пособие. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. ИЦ «Академия». 2008.
5. Учебное пособие. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. ИЦ «Академия». 2012.
6. Учебное пособие. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. ИЦ «Академия». 2013.
7. Учебник. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных). Изд. «Дашков и К». 2000.
8. Учебное пособие. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. ИЦ «Мастерство». 2001.
9. Учебное пособие. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». ИЦ «Академия». 2012.
10. Учебник. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия». 2005.
11. Сост. В.А. Барановский. Повар. – Минск: Букмастер, 2013 – 448 с.
12. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 374 с.

Журналы

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Современный ресторан»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий и коллективных работ при прохождении учебной практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, 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	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.</p>