РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕИ ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГОАССОРТИМЕНТА**

2023

Рабочая программа производственной практики по «ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рег. № 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017, с учетом Профессионального стандарта «Повар», (рег.№557), утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г., №610 и.

**Организация разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик**:

Хащенко Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Искандарова Наталья Анатольевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Молчанова Инга Александровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кузьмин Валерий Андреевич, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кунгурова Наталья Рвшидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ**

1.1.1. Результатом освоения программы производственнойпрактики является освоение обучающимисяпрофессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1.1.1. 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 |

1.1..2.Профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |

**2. результаты освоения программы производственной практики**

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | 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 вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями |
| **Умения** | 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 |
| **Знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

**2.1. Количество часов на освоение программы производственнойпрактики:**

Всего - 72 часа,в том числе:

В рамках освоения ПМ 04 Раздел 1 – 6 часов.

В рамках освоения ПМ 04 Раздел 2–66 часа.

**3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Количество часов производственной практики по ПМ** | **Виды работ** | **Наименования тем производственных практик** | **Количество часов по темам** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| ПК 4.1-4.6 | **Раздел модуля 1.**  Организация приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. | 6 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями повара, регламентами, стандартами и нормативно-техническими документациями, используемыми при производстве блюд, напитков организации питания.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом**),** рецептурой и современными технологиями, производственной программой кухни ресторана по заданию повара.  Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции по заданию повара.  Упаковка, складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, готовых холодных и горячих десертов, напитков различного ассортимента на вынос и для транспортирования с учетом требования к безопасности и условиям хранения по заданию повара.  Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | Тема 1.1. Организация, подготовка и уборка рабочих мест в соответствии с полученными заданиями повара, по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, правилами техники безопасности, упаковка, хранение, реализация. | 6 |
| ПК 4.2-4.3  . | **Разделмодуля 2.** Процессы приготовления и подготовка к реализациигорячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. | 66 |
| Тема 2.1. Приготовления, оформление и отпуск желированныхсладких блюд: кисель, желе яблочное и из свежих плодов и ягод, желе с фруктами по заданию повара. Оценка качества.Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
| Тема 2.2. Приготовления, оформление и отпуск желированных сладких блюд: многослойное желе ,мусс клюквенный, самбук абрикосовыйпо заданию повара. Оценка качества. Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
| Тема 2.3. Приготовления, оформление и отпуск желированныхсладких блюд: мусса яблочного (на манной крупе), самбука из йогуртапо заданию повара. Оценка качества. Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
| Тема 2.4. Приготовления, оформление и отпуск желированныхсладких блюд: творожной массы, крема ванильного из сметаны по заданию повара. Оценка качества. Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
| Тема 2.5. Приготовление, оформление и отпускхолодныхблюд из свежих и быстрозамороженных фруктов и ягодпо заданию повара. Фруктовые салаты. Оценка качества. Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
| Тема 2.6.Приготовление, оформление и отпуск компота и сладких напитков из концентратовпо заданию повара. Оценка качества. Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
| Тема 2.7. Приготовление, оформление и отпускгорячих сладких блюд: гренки, пудинг рисовый по заданию повара. Оценка качества. Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
| Тема 2.8. Приготовление, оформление и отпускгорячих сладких блюд: шарлотка с яблоками, пудинг сухарный по заданию повара. Оценка качества. Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
| Тема 2.9.Приготовление, оформление и отпускгорячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, суфлепо заданию повара. Оценка качества. Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
| Тема 2.10. Приготовление, оформление и отпускгорячих сладких блюд: каша Гурьевская, гренки с фруктами, яблоки печеныепо заданию повара. Оценка качества. Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
| Тема 2.11. Приготовление простых холодных и горячих напитковпо заданию повара. Оценка качества. Упаковка, складирование пищевых продуктов с учетом требования к безопасности и условиям хранения. | 6 |
|  | **Всего часов:** | 72 |  |  | 72 |

**4. условия реализации рабочей программЫ производственнойПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Производственная практика осуществляется на предприятиях/организациях на основепрямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализациихолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковразнообразного ассортимента, учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Синицына.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.

**Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П.Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч.Ч. 3 (8-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
2. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
3. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017
6. ЧукановаН.В.Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 3 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016
7. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.
8. Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч.пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 -208 с.

**Интернет-источники:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
5. <http://ppt4web.ru/>
6. <https://pu32.jimdo.com>/

**5. Контроль и оценка результатов освоения производственной ПРАКТИКИ**

Текущий контроль по производственной практике: - отчетов по практике виде дневников; - оценка заданий (самостоятельной) работы; оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики.

Промежуточная аттестация: -выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; оценкаотчетов попроизводственной практике

Итоговый контроль: - зачет посформированности ПК и ОК.