

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»**

«Рассмотрено»

на заседании ЦМК

Председатель ЦМК

 /Ф.Б. Шарипова/

Протокол № 1

от «18» августа 2024 г.

«Утверждено»

Директор ГБПОУ «Альметьевский
профессиональный колледж»

 /А.Ф. Шарипова/



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по подготовки квалифицированных рабочих и служащих **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик(и): Ахметшина Д.Г.

Рекомендовано методическим советом протокол № 1 от «29» августа 2024 г

Содержание

	стр.
1. Паспорт программы производственной практики	3
2. Структура и содержание производственной практики	5
3. Требования к результатам освоения производственной практики	8
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)	9

1. Паспорт рабочей программы производственной практики
ПП.04 по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International.

1.2. Цель практики

Комплексное освоение основного вида деятельности ВД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. В результате прохождения производственной практики ПП.04 обучающиеся должны

знать:

- 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.

уметь:

- 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.

иметь практический опыт в:

- 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.

1.3. Задачи практики

совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;

формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;

приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;

обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.4. Место производственной практики в структуре:

Производственная практика является обязательным разделом подготовки квалифицированных рабочих и служащих, осуществляется после изучения предметов общепрофессионального и профессионального цикла. Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами общепрофессионального и профессионального цикла. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

1.5. Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий на рабочих местах в современных организациях общественного питания, согласно договоров, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

1.6. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания Альметьевска и РТ.

1.7. Количество часов производственной практики

На освоение производственной практики ПП.04 по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента отводится 216 часов.

2. Структура и содержание производственной практики

Тематический план ПП.04 по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Разделы (этапы) практики	№ п/п	Наименование темы	Виды работ	Объем времени
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.	1.1	Организация работ в горячем и холодном цехе предприятия	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами Организовать рабочее место для механической безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд и напитков.	12
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2.1	Приготовление холодных сладких блюд и десертов	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов - желе. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности сладких блюд и десертов. Подготовка к реализации (презентации)	60

			готовых холодных десертов, (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
	2.2	Приготовление горячих сладких блюд и десертов	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов, сложных горячих десертов из шоколада. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе. Контроль качества и безопасности горячих десертов. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов, (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	72
	2.3	Приготовление холодных соусов для сладких блюд	Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных десертов.	18

			Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных горячих и холодных десертов.	
	2.4	Приготовление холодных и горячих напитков	Отработка приемов приготовления и оформления горячих напитков. Отработка приемов приготовления и оформления холодных напитков. Контроль качества и безопасности холодных и горячих напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	48
Дифференцированный зачет				6ч.
Итого по ПП. 04				216 ч

3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате освоения программы производственной практики ПП.04 у обучающихся должны быть сформированы общие компетенции ОК и профессиональные компетенции ПК, соответствующие основному виду деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

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 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.

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.

4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)

4.1. Организация и руководство производственной практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство практикой осуществляют мастера производственного обучения и (или) руководители практики от образовательной организации, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводят руководитель подразделения практики и руководитель практики, назначенный из числа мастеров производственного обучения (преподавателей) образовательной организации.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»;
- программу практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов практики.

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на мастера производственного обучения и (или) преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

4.2. Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практики.

