

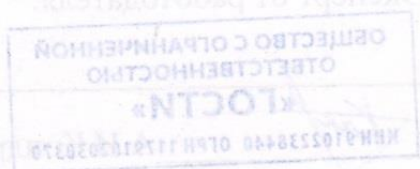
**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Республики Крым**

**«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании Педагогического совета  
протокол № 1 от «28» июня 2018г.

Утверждаю  
И.о.директора ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж сферы  
обслуживания и дизайна»

  
А.А.Сиверс  
«30» августа 2018г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

**по профессии**

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

г.Симферополь  
2018

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии  
профессии Повар, кондитер  
протокол № 1 от «28» 08 2018г.

Председатель [подпись]

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

[подпись] А.А. Сиверс

«28» августа 2018г.

СОГЛАСОВАНО

Эксперт от работодателя:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«ГОСТИ»  
ИНН 9102238440 ОГРН 1171111111111  
[подпись] А.И. Кондрашкин

«30» августа 2018г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** среднего профессионального образования, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм** примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчики:**

Ибрагимова Н.Э. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Толмачева Л.В. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Кулясова Н.П. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

## Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2 Результаты освоения программы производственной практики	5
3 Тематический план и содержание производственной практики	7
4 Условия реализации программы производственной практики	10
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	12

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл

## **1.3. Цели и задачи производственной практики:**

**- производственная практика по профессии:**

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

### 2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	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

### 2.2. Результаты освоения производственной практики

#### Производственная практика по профессии:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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
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

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов	Производственная практика, часов
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	6	6
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	30	30
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	66	66
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	18	18
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	18	18
	Дифференцированный зачет	6	6
	<b>ИТОГО</b>		<b>144</b>

### 3.3. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание производственных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>144</b>	
Тема 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	Содержание Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление холодных сладких блюд, десертов (плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные Приготовление кремов и взбитых сливок Приготовление желе, муссов Приготовление самбуков	<b>6</b> <b>6</b> <b>6</b> <b>6</b>	<b>2</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>2</b>



	Приготовление мороженого, парфе	6	2
Тема 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление сладких соусов и сиропов	6	2
	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (гренки)	6	2
	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (шарлотки)	6	2
	Приготовление компотов, киселей	6	2
	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (суфле)	6	2
	Приготовление горячих сладких блюд, десертов (пудинги)	6	2
	Приготовление горячих сладких блюд из яблок (яблоки по-киевски)	6	2
	Приготовление сладких блинчиков	6	2
	Приготовление сладких блюд.	6	2
	Приготовление каши «Гурьевской».	6	2
	Приготовление и отпуск штруделя.	6	2
Тема 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков	6	2
	Приготовление коктейлей молочных и десертных	6	2
	Приготовление кваса	6	2
Тема 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление чая в ассортименте.	6	2
	Приготовление кофе в ассортименте.	6	2
	Приготовление какао, горячего шоколада.	6	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие предприятий питания.

Эти предприятия должны быть оснащены соответствующим оборудованием необходимым для данной профессии.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование; весовое оборудование; инвентарь; инструменты и приспособления; посуда.

#### 1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

2. Инвентарь: кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски, лопатки, половники, гарнирные ложки

3. Инструменты и приспособления: ножи, терки.

4. Посуда: суповые и мелкие столовые тарелки, ложки, вилки, салатники, соусники.

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно).

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики – мастером производственного обучения в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты ( освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели освоения результатов обучения
<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися;</li> <li>- своевременность выполнения учебных и производственных работ;</li> <li>- активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.;</li> <li>- положительная динамика учебных достижений;</li> <li>- положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик;</li> <li>- результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- грамотное заполнение технической документации.</li> </ul> <p>соблюдение технологического процесса в ходе приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчётной документации;</li> <li>- правильность выбора сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;</li> <li>- взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи;</li> <li>- промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.</li> </ul>