|  |  |
| --- | --- |
|  | Комитет по образованию |
| Санкт-Петербургское государственное автономное  профессиональное образовательное учреждение  «Колледж туризма и гостиничного сервиса»  (Колледж туризма Санкт-Петербурга) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Ю. Шевченко  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

**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».**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РП УП СМК 7.2.1.-04-19**

**Версия 1**

**Дата введения: 01.09.2019**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Должность | ФИО | Подпись | Дата |
| ***Разработал*** | Мастер п/о | Лебедева В.А. |  |  |
| ***Проверил*** | Председатель ПЦК | Григорьева М.А. |  |  |
| ***Согласовал*** | Зав. отделением | Харченко Н.Э. |  |  |
|  | | | | Стр. 1 из |

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»,утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Разработчик: мастер производственного обучения, Лебедева Виктория Александровна

Одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии отделения «Ресторанный сервис»

Протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрена и принятаПедагогическим советом отделения «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрена и принята на Методическом совете колледжа

Протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

**\_\_\_**ООО « Дикий мед**»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Наименование организации/предприятия

Генеральный директор

должность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Желновская Е.Л /

личная подпись фамилия, имя, отчество

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

[**I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 04 3**](#_Toc525033832)

[**II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 3**](#_Toc525033833)

[**III.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ 3**](#_Toc525033834)

[**IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 3**](#_Toc525033835)

# **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.

Сцелью 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 числепрофессиональными (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 рецептур 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** |
| *1* | *2* | *3* | *9* |
| ПК *4.1.*  ОК 01., 02., 04, 07., 09., 10. | ***Тема 1.* Организация процессов приготовления подготовки к реализации холодных десертов и холодных сложных десертов** | 72 | **18** |
| ПК *4.1.*  ОК 01., 02., 04, 07., 09., 10. | ***Тема 2.* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих десертов и горячих сложных десертов** | **24** |
| ПК 4.2.-4.6.  ОК 01., 02., 04, 07., 09.,10. | ***Тема 3.* Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента** | **18** |
| ПК 4.2.-4.6.  ОК 01., 02., 04, 07., 09.,10. | ***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.** | **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** |
| **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».** | | |  |
|
|
| ***Тема 1.* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных десертов и холодных сложных десертов.** | | | **18** |
| **Тема 1.1.**  Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных холодных десертовс учетом потребностей различных категорий потребителей. | ***Содержание*** | | **6** |
| 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. | |  |
| **Тема 1.2.** Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей. | *Содержание:* | | **6** |
| Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности.  Освоение правил санитарии, гигиены при приготовлении сложных холодных десертов.  Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных холодных десертов.  Освоение приемов приготовлениясложных 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.  Освоение приёмов расчёта основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.\*  Освоение актуальных приемов декорирования сложных холодных десертов, подбора соусов, бракеража.  Освоения приёмов, охлаждения, замораживании, 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. | |
| **Тема 1.3.** Организация и приготовление сложных холодных десертов региональных, брендовых кухонь с учетом потребностей различных категорий потребителей. | *Содержание:* | | **6** |
| 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. 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, генуаза 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. | |  |
| **Тема 2.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации сложных горячих десертов.** | | | **24** |
| **Тема 2.1.**  Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей. | *Содержание:* | | **6** |
| 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 приготовлениясложных 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 | |  |
| **Тема 2.2.**  Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей. | *Содержание:* | | **6** |
| 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 приготовлениясложных 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. | |  |
| **Тема 2.3.** Организация и приготовление сложных горячих десертов региональных кухонь с учетом потребностей различных категорий потребителей. | *Содержание:* | | **6** |
| 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. | |  |
| **Тема 2.4.** Организация и приготовление сложных горячих десертов и брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей. | *Содержание:* | | **6** |
| 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. | |  |
| **Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента** **с учетом потребностей различных категорий потребителей.** | | | **18** |
| **Тема 3.1.** Организация процесса приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента. | *Содержание:* | | 6 |
| 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. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков. Освоение взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного 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;  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.  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. | |  |
| **Тема 3.2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. | *Содержание:* | | 6 |
| 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. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков. Освоение взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного 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;  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.  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.\* | |  |
| **Тема 3.3.**  Подготовка к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. | *Содержание:* | | 6 |
| 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. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков. Освоение взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного 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;  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.  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. | |  |
| **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.** | | | **12** |
| **Тема 4.1.** Разработка, адаптация рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных | *Содержание:* | | 6 | |
| 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;\*  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;  Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;  Соблюдать баланс жировых вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;  Комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат.  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; | |  | |
| **Тема 4.2.** Разработка, адаптация рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных | | *Содержание:* | 6 | |
| 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;  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;  Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;  Соблюдать баланс жировых вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; \*  Комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат.  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;  **Дифференцированный зачет комбинированного вида** |  | |
| ***Всего:*** |  | | ***72*** | |

# **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 нержавеющий 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 цехеоборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

Весоизмерительное 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; гастроемкости; 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**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| 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 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 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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). |

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  изменения | Номера листов | | | Основания для внесения изменений | Подпись | Расшифровка подписи | Дата  введения изменения |
| измененных | новых | аннулированных |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Изменение №*** | ***Дата*** |