

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 15:03:57

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaf0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**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**



Курск 2021

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утверждённого Министерством образования и науки РФ, приказ №1365 от 09 декабря 2016г

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Епишева М.Н., Обухова И. В. – мастера производственного обучения колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## **1. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Целями учебной практики являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

## **2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование практических умений и навыков;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий ресторанного бизнеса различных типов, классов, организационно-правовых форм.

## **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ППСЗ**

Учебная практика входит в профессиональный цикл ППСЗ и является частью профессионального модуля 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 - единицы ППСЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

## **4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика проводится в предприятиях ресторанного бизнеса г.Курска различных типов, классов, организационно-правовых форм на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Конкретное место прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) определяется начальником отдела производственного обучения по согласованию с руководителем практики от ОО и с обучающимся.

Время проведения производственной практики (практики по профилю специальности) – 6 семестр учебного года, 36 час. (в соответствии с учебным планом).

Время и место проведения учебной практики, назначение руководителей оформляются приказом по образовательной организации в установленном порядке.

## **5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В результате прохождения данной учебной практики, обучающиеся должны освоить профессиональные и общие компетенции, приобрести практические умения и навыки, иметь практический опыт.

Профессиональные и общие компетенции:

- 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов;

Приобрести практические умения и навыки:

- 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;

**6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ 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**  
 Общая трудоемкость учебной практики составляет 36 часов

№ п/п	Разделы (этапы)	Виды и содержание работ	Кол-во час.	Формы и методы контроля
1.	Ознакомительный	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопас-</p>	6	Наблюдение

		ная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
2.	Обработка и анализ информации	<p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p>	24	Наблюдение
3.	Заключительный	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	6	Наблюдение

		Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	<b>Всего:</b>		<b>36*</b>	

\* в т.ч. 36 часов – практическая подготовка

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся на учебной практике:

1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия питания.
2. Нормативно-техническая и технологическая документация предприятия питания.
3. Методические рекомендации, определяющие порядок прохождения и содержание учебной практики.
4. Внутренние документы предприятия питания.
5. Формуляры для заполнения отчетной документации по практике (график прохождения практики, дневник прохождения практики, задание по практике, аттестационный лист, характеристика и т.п.).

## **8. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)**

Итогом учебной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики на основании наблюдений за самостоятельной отработкой содержания учебной практики обучающимися, оценки качества выполнения и защиты отчёта по учебной практике и предъявленной оценки руководителя практики от предприятия.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачёт.

## **9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Основные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие: –7-е изд., М., Академия., 2018. - 80 с.
2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон.текстовые



данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75698.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Бурчакова И.Ю. 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. Учебник. Гриф ФУМО СПО. М.: Академия., 2019. - 320с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник – 4-е издание., М., Академия, 2018.-240 с.

2. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

3. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

Периодические издания:

1. Журнал "Ресторанные ведомости"

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.frio.ru>.- Федерация рестораторов и отельеров

2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. - Межрегиональная ассоциация кулинаров России

3. URL: <http://www.culinar.ru>. - Академия кулинарного искусства  
Эсклюзив

4. URL: <http://www.CHEFS.ru> - Ассоциация шеф-поваров России

5. URL: <http://www.consultant.ru> - Информационно-справочная система «Консультант Плюс»

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие рабочего места, соответствующего требованиям действующих СанПиН, техники безопасности, оборудованного необходимым технологическим оборудованием и производственным инвентарём, обеспеченного необходимым сырьём.

Материально-техническое обеспечение рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: ученические столы – 16 шт.; ученические стулья – 32 шт.; стол для преподавателя – 1 шт.; стул для преподавателя -1 шт.; шкаф -5 шт.; тумбочка под цветы -1 шт.; кафедра – 1 шт.; ноутбук Asus K53S – 1 шт.; проектор мультимедийный NEC pr115 - 1 шт.; экран проекционный Draper Luma - 1шт.

Учебная кухня столовой (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков): стол для преподавателя – 3 шт.; стулья- 26 шт.; шкаф для хранения инвентаря, посуды – 5 шт.; шкаф для хранения уборочного инвентаря -1 шт.; стол для дегустации готовых блюд -2 шт; тумба для посуды – 1шт; плита электрическая ПЭМ2-020-8шт; стеллаж-шпилька КШ-4-1шт; стол производственный СР-3/1200-С-2шт; ванна моечная-1шт; блендер ФРП-150-1шт; вентилятор-5шт; посуда для подачи блюд (тарелки в ассортименте, фужеры, креманки, соусники, и т.д.); машина кухонная В-5-3шт; фритюрница Tefal FF-1шт; стол производственный СТ25/12200-С- 9шт; смягчитель воды 12л - 1шт; гастроемкость -4шт; инфракрасный термометр – 1шт; мясорубка Kemwood MG-510-1шт; огнетушитель-3шт; производственный инвентарь (шумовка, лопатка, венчик и т.д.); наплитная посуда (сотейник, сковорода, кастрюля, ковш и т.д.); мойка с тумбой – 7шт; электронная конвекционная печь с парогенератором – 1шт; жарочный шкаф ЭШВ-2 – 1шт; стол тумба – 1шт; весы МГЖА-2шт; весы порционные SW-I-10 -1 шт; блендер ручной REDMOND RHB-1шт; Миксер REDMOND RHM-M2104-1шт; миксер -1шт; миксер планетарный -1шт; соковыжималка – 1шт; тостер PHILIPS HR-1шт; пароконвектомат-1шт; расстоечный шкаф – 1 шт.; электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.; шкаф морозильный – 1 шт.; шкаф шоковой заморозки – 1 шт.; льдогенератор – 1шт.; тестораскаточная машина – 1 шт.; планетарный миксер – 1 шт.; овощерезка (процессор кухонный) – 1 шт.; слайсер – 1 шт.; куттер (бликсер) – 1 шт.; миксер для коктейлей – 1 шт.; соковыжималка (универсальная) – 1 шт.; машина для вакуумной упаковки – 1 шт.; кофемашина с капучинатором – 1 шт.; ховоли – 1 шт.; кофемолка – 1 шт.; газовая горелка – 1 шт.; набор инструментов для карвинга – 1 шт.; овоскоп – 1 шт.; нитраттестер - 1шт.; машина посудомоечная – 1 шт.; стол производственный с моечной ванной – 1 шт.; стеллаж передвижной – 1 шт.; моечная ванная двухсекционная – 1 шт.

Учебный кондитерский цех: стол для преподавателя – 3 шт.; стулья - 26 шт.; шкаф для хранения инвентаря, посуды – 5 шт.; шкаф для хранения уборочного инвентаря -1 шт.; стол для дегустации готовых блюд -2 шт; тумба для посуды – 1шт; плита электрическая ПЭМ2-020-8шт; стеллаж-шпилька КШ-4-1шт; стол производственный СР-3/1200-С-2шт; ванна моечная-1шт; блендер ФРП-150-1шт; вентилятор-5шт; посуда для подачи блюд (тарелки в ассортименте, фужеры, креманки, соусники, и т.д.); машина кухонная В-5-3шт; фритюрница Tefal FF-1шт; стол производственный СТ25/12200-С- 9шт; смягчитель воды 12л - 1шт; гастроемкость -4шт; инфракрасный термометр – 1шт; мясорубка Kemwood MG-510-1шт; огнетушитель-3шт; производственный инвентарь (шумовка, лопатка, венчик и т.д.); наплитная посуда (сотейник, сковорода, кастрюля, ковш и т.д.); мойка с тумбой – 7шт; электронная конвекционная печь с па-

рогенератором – 1шт; жарочный шкаф ЭШВ-2 – 1шт; стол тумба – 1шт; весы МГЖА-2шт; весы порционные SW-I-10 -1 шт; блендер ручной REDMOND RHB-1шт; Миксер REDMOND RHM-M2104-1шт; миксер -1шт; миксер планетарный -1шт; соковыжималка – 1шт; тостер FHILIPS HR-1шт; пароконвектомат-1шт; расстоечный шкаф – 1 шт.; электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.; шкаф морозильный – 1 шт.; шкаф шоковой заморозки – 1 шт.; льдогенератор – 1шт.; тестораскаточная машина – 1 шт.; планетарный миксер – 1 шт.; овощерезка (процессор кухонный) – 1 шт.; слайсер – 1 шт.; куттер (бликсер) – 1 шт.; миксер для коктейлей – 1 шт.; соковыжималка (универсальная) – 1 шт.; машина для вакуумной упаковки – 1 шт.; кофемашина с капучинатором – 1 шт.; ховоли – 1 шт.; кофемолка – 1 шт.; газовая горелка – 1 шт.; набор инструментов для карвинга – 1 шт.; овоскоп – 1 шт.; нитраттестер - 1шт.; машина посудомоечная – 1 шт.; стол производственный с моечной ванной – 1 шт.; стеллаж передвижной – 1 шт.; моечная ванная двухсекционная – 1 шт.; подовая печь (для пиццы) – 1 шт.; фризер – 1 шт.; тестомесильная машина (настольная) – 1 шт.; миксер (погружной) – 1 шт; пресс для пиццы – 1 шт.; лампа для карамели – 1 шт.; аппарат для теперирования шоколада – 1 шт.; термометр инфракрасный – 1 шт.; термометр со щупом – 1шт.; производственный стол с деревянным покрытием – 1 шт.; производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) – 1 шт.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, специальная обувь, стерильные перчатки.