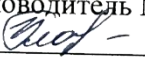


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Блажко И.В.
(протокол № 4 от 27 июня 2024 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«28» июня 2024г.

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.04 Приготовление,

**оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Разработала: Цыбульская О. А.

с. Бея, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ.....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ.....	6
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ.....	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ.....	21
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....	31

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практической подготовке обучающихся – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.2 Цели и задачи производственного обучения:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Задачи производственного обучения:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3 Требования к результатам освоения практической подготовке.

В результате прохождения практической подготовке в рамках профессионального модуля обучающихся должен иметь практический опыт работы 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.

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;

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.

1.4 Количество часов на освоение программы практической подготовке:

В рамках освоения ПМ. 04 - 252 часа.

IV курс – 252 часа (первое полугодие).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

Результатами освоения программы практической подготовке обучающихся является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по профессии (специальности)

Код	Наименование результата обучения
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
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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

3.1 Структура профессионального модуля ПМ.04

Коды профессиональн ых общих компетенций	Наименования разделов профессиональног о модуля	Суммар ный объем нагрузк и, час.	Объём модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостояте льная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Всего	Лабораторных и практических занятий	Учебна я	Производстве нная	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 – 4.5 ОК 01-11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	32	16			
ПК 4.1 – 4.5 ОК 01-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	88	80	38			8

ПК 4.1 – 4.5 ОК 01-11	Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков региональной кухни	32	32	12			
ПК 4.1 – 4.5 ОК 01-11	Учебная практика, часов	144			144		
ПК 4.1 – 4.5 ОК 01-11	Производственная практика, часов	252				252	
Всего:		548	144	66	144	216	8

3.2 Тематический план профессионального модуля ПМ. 04

Код и наименование профессиональных модулей и тем практической подготовке	Содержание практической подготовке	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ. 04 Приготовление, оформление и		252	

подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Виды работ:	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.		
Раздел 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		12	
Тема 1.1.	Содержание		
Организация рабочего места.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	6	

	регламентами.		
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	
Раздел 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		90	
Тема 2.1	Содержание		
Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление натуральных фруктов и ягод: ананас - фламбе, тартар из абрикоса. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление натуральных фруктов и ягод: карамелизованные орехи с инжиром, экзотический фруктовый салат. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: кокосовая пенка с лимонным желе. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: мягкое желе из манго, чибуст из портвейна. Требование к качеству. Сроки хранения. желе.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Приготовление желе: желе из плодов и ягод свежих; желе из лимонов, апельсинов, мандаринов, многослойное	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: шар из	6	

	«Маскарпоне» с бисквитной крошкой. Требование к качеству. Сроки хранения.		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мусса: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс апельсиновый или мандариновый.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука: самбука яблочного, самбука абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема: крем – брюле фисташковое, крем тыквенный из сифона. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема: сабайон (заварной яичный крем со сладким вином). Требование к качеству.	6	

	Сроки хранения.		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема, крем ванильный из сметаны, крем из варения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого: дынный сорбет. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого: воздушное мороженое из зелёного чая из сифона. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого «Сюрприз», мороженого - ассорти с плодами консервированным	6	
Раздел 3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		72	
Тема 3.1	Содержание		
Приготовление горячих сладких блюд,	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле: суфле с	6	

десертов разнообразного ассортимента.	горячими ягодами. Требование к качеству. Сроки хранения.		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле: суфле фруктовое. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга: пудинг из пшеничного хлеба с яблоками шоколадного пудинга из манной крупы. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блинчиков: блинчики «Креп - Сюзетт». Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блинчиков: сладкие ролы из блинчиков. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких блюд из теста: мешочек с ягодами. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из яблок:	6	

	яблоки в вине с кунжутом. Требование к качеству. Сроки хранения.		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из яблок: яблочный штрудель из теста «Фило». Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок запеченных,яблок фаршированных с морковью.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами, шашлыка фруктового	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление простых элементов оформления десертов и сладких блюд: карамель с изомальтом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление простых элементов оформления десертов и сладких блюд: из тулупного теста. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами: каши гурьевской, бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		36	
Тема 4.1	Содержание		
Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов: тыквенно - яблочный компот, компот из ревня с имбирём. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей: кисель из земляники, малины, ежевики; кисель из хлебного кваса. Требование	6	

	к качеству. Сроки хранения.		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктово - ягодных напитков: лимонад имбирный, фруктовый смузи. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление коктейлей: коктейль «Мохито», коктейль сливочный с ежевикой. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кваса, крyшона: крyшон апельсиновый слабоалкогольный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитков на основе чая и кофе с мороженым: кофе-глясе, чай холодный с лимоном. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		42	

Тема 5.1.	Содержание		
Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая: клюквенный чай, зелёный чай с молоком, шоколадом и бадьяном. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе: кофе эспрессо, кофе американо, кофе латте. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао: какао с мороженым. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кипяченого молока. Кипяченое молоко, кипяченое молоко с медом.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шоколада и согревающих напитков: горячий бренди – шоколад, грог. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячего шоколада. Шоколад со взбитыми сливками, шоколад.	6	
	Квалификационный экзамен	6	

