

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО  
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»




С.И.Ляшок

01 сентября 2023 г.


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

2023 г.

Согласовано  
на заседании цикловой комиссии  
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю  
заместитель директора по УПР

 А. В. Соколов  
«01» сентября 2023 г.

**Согласовано:**

Председатель правления ПО «Талицкое»



О. Ю. Пономарёва

31 августа 2023 г.

МП.

Программа производственной практики ПП.04 Производственная практика профессионального модуля ПМ.04 модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) от 22.12. 2016 № 44898 (в ред. от 17.12.2020 г.) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Михайлова Александра Анатольевна, мастер П/О

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
профессионального модуля**

**ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладки блюд и десертов**

**1.1. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД.4: модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<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 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 языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>
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

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере

подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по профессии. Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>в подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчётов с потребителями</p>
Уметь	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики ПП.04 Производственная практика – 180 часа

## 2. Структура и содержание производственной практики

### 2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Самостоятельная работа		
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Учебная		Производственная	
			Обучение по МДК			Практики				
			Всего	В том числе		Курсовых работ (проектов)				
Лабораторных и практических занятий										
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладки блюд и десертов, напитков ПП.04 Производственная практика	<b>180</b>					<b>180</b>	-		
	<b>Всего:</b>	<b>180</b>	-	-	-	-	<b>180</b>	-		

### 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
<b>ПП.04 Производственная практика</b>		
Тема 1.1 Подготовка натуральных, свежих фруктов, ягод для подачи порциями. «Карвинг»	Инструктаж по технике безопасности и охране труда Подготовка натуральных свежих фруктов и ягод для подачи порциями. Нарезание фруктов и ягод для десертов. Карвинг «Фруктовый десерт».	<b>12</b>

<p>Тема 1.2 Приготовление холодных сладких блюд, десертов.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Технологический процесс приготовления киселей: густых, жидких, полужидких. Технологический процесс приготовления желе. Технологический процесс приготовления муссов. Технологический процесс приготовления кремов. Технологический процесс приготовления самбуков. Технологический процесс приготовления десертов. Варка фруктов в сиропе, воде, вине.</p>	<p><b>36</b></p>
<p>Тема 1.3 Приготовление горячих сладких блюд.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд: пудингов, каши гурьевской. Использовать готовые сладкие блинчики, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, клецки. Технологический процесс приготовления клецки, крупяные и творожные пудинги и запеканки для приготовления горячих десертов. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд: фруктов запечённых в собственном соку, соусе, сливках, пряных смесях, сахаре с наполнителями и без. Технологический процесс приготовления горячих Фруктов, запечённых в фольге. Горячих сладких блюд из яблок; Гренки с плодами и ягодами; Банановый десерт; Фламбирование фруктов.</p>	<p><b>30</b></p>
<p>Тема 1.4 Приготовление компотов.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Технологический процесс приготовления компотов: Из свежих фруктов и ягод; Из смеси сухофруктов; Технологический процесс приготовления компотов: Из консервированных фруктов; Из быстрозамороженных плодов и ягод.</p>	<p><b>12</b></p>
<p>Тема 1.5 Приготовление холодных напитков.</p>	<p>Технологический процесс приготовления прохладительных напитков: «Петровский»; клюквенный; Технологический процесс приготовления прохладительных напитков: Апельсиновый; лимонный; медовый. Технологический процесс приготовления прохладительных напитков: сбитень; квас. Технологический процесс приготовления прохладительных напитков малиновый айс – крим; ягодно – фруктовых коктейлей; крешоны. Технологический процесс приготовления молочных и сливочных напитков: Кофе холодный (Кофе- гляссе); Технологический процесс приготовления молочных и сливочных напитков: Молочных коктейлей; Шоколадных коктейлей. Технологический процесс приготовления молочных и сливочных напитков: Молочный напиток; Молоко кипячёное; Технологический процесс приготовления молочных и сливочных напитков: Кефир, йогурт или простокваша промышленного производства (порциями). Проваривать и настаивать плоды (свежие, сушёные): Технологический процесс приготовления молочных и сливочных напитков: Настой из чернослива; Напиток «Красная шапочка»;</p>	<p><b>54</b></p>
<p>Тема 1.6 Приготовление горячих напитков.</p>	<p>Технологический процесс приготовления и подачи чая: Чай заварка;( чёрный, зелёный). Чай с сахаром; Чай с сахаром и лимоном; Чай с молоком; Чай с повидлом, мёдом, вареньем, джемом Технологический процесс приготовления и подачи кофе: Кофе чёрного; Кофе на молоке; Кофе на молоке сгущенном; Технологический процесс приготовления и подачи кофе: Кофе – по- восточному; Кофе на молоке по - варшавски; Технологический процесс приготовления и подачи кофе:</p>	<p><b>36</b></p>

	<p>Кофе со взбитыми сливками по-венски; Кофе растворимый  Технологический процесс приготовления и подачи какао и шоколада:  Какао с молоком;  Какао с молоком сгущенным;  Какао с мороженым;  Шоколада;  Шоколада с взбитыми сливками;  Шоколада в порошке.  Технологический процесс приготовления горячих напитков с вином.</p>	
<b>Всего часов</b>		<b>180</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

Производственная практика реализуется в организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренной программой, с использованием современных технологий и оборудования.

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – Москва : Академия, 2021. – 224 с.
2. Васюкова А.Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Москва: КноРус, 2023г. – 184 с.
3. Размыслович Г.П. Кондитерское дело.: учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 364 с.
4. Самулевич И.А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания: Учебное пособие: М.: Издательский центр «Феникс», 2022. – 332с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]:– Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: «Изменения и дополнения» № 4». – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.3 Дополнительные источники: (при необходимости)**

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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		Экспертное наблюдение выполнения заданий практики
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	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Дифференцированный зачет.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Оценка отчёта по производственной практике  Отчёт по производственной практике
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- демонстрация ответственности за принятые решения; обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	- грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- демонстрация ответственности за принятые решения; обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	- грамотность устной и письменной речи, ясность	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языках.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	использование знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	

#### Оценка 5

– Студент умеет составлять технологические и калькуляционные карты самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво.

Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления.

– Технологический процесс выполнен правильно, в полном объеме, обоснованно, с правильным использованием инвентаря и посуды.

#### Оценка 4

– Студент составляет технологические и калькуляционные карты обращаясь за помощью к студентам или преподавателю.

– Технологический процесс выполнен в соответствии с требованиями, допускаются небольшие нарушения, исправленные самим студентам или преподавателем.

Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем.

– При ответе на поставленные вопросы допускает несущественные ошибки.

#### Оценка 3

– Студент составляет технологические и калькуляционные карты с помощью студентов или преподавателя.

– Допускает неточности в приготовлении, оформлении блюд, много исправлений.

– При ответе на поставленные вопросы материал излагает в не полном объеме.

#### Оценка 2

– Студент нарушает технологический процесс, технику безопасности и оформления блюд.

– Не умеет составлять технологические и калькуляционные карты. Расчеты не делает.

– Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.

Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу.