	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 1 из 14 Контрольный экз.


УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР и М

\_\_\_\_\_ Е.Д. Берлева

« 02 » 09 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
 по профессиональному модулю  
**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**  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
 на базе основного общего образования  
 очная форма обучения

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 2 из 14</b> <b>Контрольный экз.</b>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Плесневич Ирина Николаевна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделения «Туризм и сфера услуг»

Протокол № 01


от « 02 » 09 2024 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

**Эксперты от работодателя :**


ООО «Командор» директор Д.А. Дяченко

ООО «Донские термы» директор Н.Д. Дяченко

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 3 из 14</b> <b>Контрольный экз.</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание программы производственной практики	8
3. Условия реализации программ производственной практики	11
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 14 <b>Контрольный экз.</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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**

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 14 <b>Контрольный экз.</b>

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля


С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **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, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче 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.

### **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;
- правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 6 из 14 <b>Контрольный экз.</b>

- 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;

- 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.

**1.3.** Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.04 -108 часов.

**1.4.** Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 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 числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15

Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 7 из 14

Контрольный  
экз.

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

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 8 из 14</b> <b>Контрольный экз.</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 4.1-4.2	Раздел 1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	48
ПК 4.3-4.6	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	60
<b>Всего:</b>		108





**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15

*Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_*

**Лист 9 из 14**

**Контрольный экз.**

## 2.2. Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>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</b>		<b>108</b>
Раздел 1. 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	Содержание	
	1   Тема 1.1. Организация рабочего места при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов. Тема 1.2 Техническое оснащение Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых блюд и напитков. Тема 1.4 Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Тема 1.5 Выполнение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов: желе, муссы, самбуки, кремы, гранита, шербет. Тема 1.6 Оформление и декорирование сложных холодных и горячих десертов.	48
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к	2   Тема 2.1 Организация рабочего места для приготовления горячих	60



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15

Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 10 из 14


Контрольный  
экз.

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

сладких блюд , напитков и сложных десертов.  
Тема 2.2 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих сладких блюд, напитков и сложных десертов.  
Тема 2.3 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья. Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции  
Тема 2.4 Выполнение технологического процесса приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, компоты, кисели.  
Тема 2.5 Выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд и сложных десертов: капкейки, мафины, овощные кексы, блюда из яблок, штрудель, каша гурьевская, суфле, пай, мильфей клубничный.  
Тема 2.6 Оформление и декорирование сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества готовых сладких блюд и десертов, выявление и устранение возможных дефектов.

Всего:

**108**

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 11 из 14</b> <b>Контрольный экз.</b>

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация примерной рабочей программы производственной практики предполагает наличие лаборатории.

Оборудование лаборатории:

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

-инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения:**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**


##### **Основные источники:**

##### **Учебники и учебные пособия:**

1. А.В. Синицына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г
2. С.А. Данильченко О.Е. Саенко Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов Кнорус Москва 2021 г.
3. Товароведение пищевых продуктов: уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2019г.
4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: уч.пособие для СПО.М.: «Академия», 2012г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2017г.
2. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
3. Интернет-ресурсы: сайты

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 12 из 14</b> <b>Контрольный экз.</b>

- <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
- <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
- <http://www.restoran.ru>;
- <http://www.povarenok.ru>
- <http://www.frio.ru>


### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики**

Проводится производственная практика по 36 часов в неделю, последовательно по разделам.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

### **3.4. Кадровое обеспечение производственной практики**


Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 13из 14 <b>Контрольный экз.</b>

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

##### Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.4.1-4.2 Организовывать и проводить приготовление холодных сладких блюд и десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</li> <li>-демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</li> <li>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</li> <li>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;</li> <li>-демонстрация различных методов приготовления холодных десертов;</li> <li>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</li> <li>-соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</li> <li>-соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта.</li> </ul>	Текущий контроль в форме : - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
ПК.4.3-4.6 Организовывать и проводить приготовление горячих сладких блюд, напитков и десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</li> <li>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> <li>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов;</li> <li>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>-демонстрация последовательности</li> </ul>	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение :РП ПП ПМ 04 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 14из 14</b> <b>Контрольный экз.</b>

	технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи; -соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта.	
--	--	--