

**Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**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**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на базе среднего общего образования

Форма обучения: очная

Красноярск, 2022 г.

РАССМОТРЕНО:

цикловой методической комиссией  
по специальности Поварское и кондитерское  
дело

Протокол от « 01 » 09 2022 г. № \_\_\_\_\_

Председатель ЦМК



Т.М.Будиловская

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора

по учебно-производственной работе

 Н.А.Герасименко

« 05 » 09 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Исполнительный директор

Сибирской Ассоциации Гостеприимства

 И.В. Максимова

« 02 » 09 2022 г.



Программа 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 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу 43.00.00 Сервис и туризм, утвержден от 09.10.2016 № 1569 приказом Министерства образования и науки РФ. Примерной основной образовательной программы (рег. номер 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре 19.05.2017). Профессионального стандарта «Повар», приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Организация-разработчик: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса».

Разработчики:

Будиловская Татьяна Михайловна - преподаватель

Шатова Ирина Викторовна – старший мастер

Торбич Светлана Владимировна - методист

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Программа 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 является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) по специальности и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

## 1.2 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным 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 обучающийся в ходе освоения программы практики должен освоить следующие профессиональные компетенции:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>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</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</li> </ul>
<p>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</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>-организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>-минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>-обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>-определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>-оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</li> <li>-организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>-контролировать температуру подачи холодных десертов;</li> <li>-организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>-рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>-вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>-консультировать потребителей;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul>
<p>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</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом</li> </ul>

	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>-организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>-минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>-обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>-определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>-оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</li> <li>-организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>-контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>-организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>-рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>-вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>-консультировать потребителей;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul>
<p>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</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> <li>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,</li> </ul>

	<p>формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>-минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>-обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>-определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>-оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</li> <li>-организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>-контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>-организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>-рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>-вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>-консультировать потребителей;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul>
<p>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</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</li> <li>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>-организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>-обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>-определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</li> <li>-оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</li> <li>-организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>-контролировать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>-организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>-рассчитывать стоимость горячих напитков;</li> <li>-вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>-консультировать потребителей;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul>
<p>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</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</li> </ul>



**Знания:**

- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
- правила организации проработки рецептур;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
- правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

**1.3 Количество часов на освоение программы 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.**

Практика проводится в форме практической подготовки, в том числе:

Учебной практики – всего **1** неделя (**36 часов**).

Производственной практики – всего **2** недели (**72 часа**).

Промежуточная аттестация проводится в форме:

Учебная практика – дифференцированный зачет;

Производственная практика – дифференцированный зачет.