

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРАКТИКИ**

**ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
на базе среднего общего образования

Форма обучения: очная

Красноярск, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
цикловой методической комиссией  
по профессии Повар, кондитер  
Протокол № 1  
от « 01 » 09 2022 г.  
Председатель ЦМК  
Т.И. Бердюгина Т.И. Бердюгина

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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана в соответствии:

- с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупнённую группу 43.00.00 Сервис и туризм, (утвержден от 09.10.2016 № 1569, приказом Министерства образования и науки РФ).

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18. 04. 2013 г. № 291;

- Приказа от 05.06.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10. 2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09. 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09 2009г. № 355».

- Приказа от 09.09.2015 №610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", Министерства труда и социальной защиты РФ. №610н.

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

Разработчики:

Николаева Вера Васильевна - мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории.

Кузнецова Дарья Сергеевна – мастер производственного обучения.



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Направлена на обеспечение получения практического опыта, формирование у обучающихся умений, по виду профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, для последующего освоения ими профессиональных компетенций:

|        |   |
|--------|---|
| 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.   |



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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен иметь:

| Код и наименование компетенции  | Показатели освоения компетенции   |
|---|---|
| <p>ПК 4.1<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>- выборе, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> </ul>  |
| <p>ПК 4.2<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>  | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</li> <li>- выборе, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе использование региональных компонентов;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- отпускать холодные сладкие блюда, десерты с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов и экономно расходовать его.</li> <li>- оценивать качество приготовления холодных сладких блюд, десертов</li> </ul> |



|   |  |
|---|--|
| <p>ПК 4.3<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</li> <li>- выборе и подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе использование региональных компонентов;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- отпускать горячие сладкие блюда, десерты с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов и экономно расходовать его.</li> <li>- оценивать качество приготовления горячих сладких блюд, десертов</li> </ul> |
| <p>ПК 4.4<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>              | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>- выборе и подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов,</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого</li> </ul>   |



|   |   |
|---|---|
|   | <p>оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе использование региональных компонентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- отпускать холодные напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных напитков и экономно расходовать его.</li> <li>- оценивать качество приготовления холодных напитков</li> </ul>   |
| <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>- выборе и подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов,</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе использование региональных компонентов;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- отпускать горячие напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления горячих напитков и экономно расходовать его.</li> <li>- оценивать качество приготовления горячих напитков</li> </ul> |

### 1.3. Количество часов на освоение программы практики

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

Практика проводится в форме практической подготовки, в том числе:

Учебная практика – 72 часа (2 недели).

Производственная практика – 72 часа (2 недели).

Промежуточная аттестация проводится в форме:

Учебная и производственная практика – комплексный дифференцированный зачет