

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее — ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Минобрнауки/Минпросвещения России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

Организация — разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: Вербицкая С.В. – *преподаватель профессионального цикла*
Мисник Л. М. – *преподаватель профессионального цикла*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело Приказ Минобрнауки/Минпросвещения России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и задачи производственной практики:

С целью овладения у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Требования к результатам освоения производственной практики:

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями у обучающихся в ходе освоения производственной практики должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>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;</p>

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики – 72 часа

Промежуточная форма аттестации в форме дифференцированного зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: *ПМ.02. 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*, том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	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
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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименование профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименование тем производственной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
1	2	3	4	5	6
ПК4.1. ПК4.2. ПК4.3. ПК4.4. ПК4.5. ПК4.6.	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	72	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом</p>	<p>Раздел1.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов</p> <p>Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктовых салатов, десертного льда, сорбетов.</p> <p>Тема 1.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: кремов, флангов, кремов, мусса, холодного суфле, замороженного суфле.</p> <p>Тема 1.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: кайпкейков, кексов, пай.</p> <p>Тема 1.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: молочных, творожных, шоколадных.</p> <p>Тема 1.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: на основе яиц, желатина, орехов,</p>	<p>36</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

		<p>рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода</p>	<p>фруктово-ягодных пюре, пюре, соусов.</p> <p>Тема 1.6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: (комбинированных) выпеченных.</p> <p>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов</p> <p>Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле, блюд из яблок.</p> <p>Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов, кексов.</p> <p>Тема 2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю, фондана, брауни.</p> <p>Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фламбе, десертов «с обжигом».</p> <p>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих</p>	<p></p> <p></p> <p>24</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p>
--	--	--	---	---

		<p>продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>напитков</p> <p>Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных напитков: молочные коктейли, компотов, фраппе, физов.</p> <p>Тема 3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада, горячего пунша, сбитня, глинтвейна, взвара.</p>	<p>6</p> <p>6</p>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
ВСЕГО ЧАСОВ	72			72

Содержание обучения по производственной практике

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики</i>	<i>Содержание производственной практики (виды работ)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Элементы формируемых компетенций</i>
1	2	3	4
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		72	
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов		36	
Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктовых салатов, десертного льда, сорбетов.	Содержание 1. Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктовых салатов, десертного льда, сорбетов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	ПК4.1-4.2; ПК4.6; ОК 01-11
Тема 1.2. Организация	Содержание	6	

<p>процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: кремов, фланов, кремов, мусса, холодного суфле, замороженного суфле.</p>	<p>2. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: кремов, фланов, кремов, мусса, холодного суфле, замороженного суфле. Оценка качества и безопасности готовой продукции</p>		<p>ПК4.1-4.2; ПК4.6; ОК 01-11</p>
<p>Тема 1.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: кайпкейков, кексов, пай.</p>	<p>Содержание</p> <p>3. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: кайпкейков, кексов, пай. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>	<p>ПК4.1-4.2; ПК4.6; ОК 01-11</p>
<p>Тема 1.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: молочных, творожных, шоколадных.</p>	<p>Содержание</p> <p>4. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: молочных, творожных, шоколадных. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>	<p>ПК4.1-4.2; ПК4.6; ОК 01-11</p>

<p>Тема 1.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: на основе яиц, желатина, орехов, фруктово-ягодных пюре, соусов.</p>	<p>Содержание</p> <p>5. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: на основе яиц, желатина, орехов, фруктово-ягодных пюре, соусов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	6	
<p>Тема 1.6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: (комбинированных) выпеченных.</p>	<p>Содержание</p> <p>6. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: (комбинированных) выпеченных. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	6	<p>ПК4.1-4.2; ПК4.6; ОК 01-11</p>
<p>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов</p>		24	
<p>Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле, блюд из яблок.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле, блюд из яблок. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	6	<p>ПК4.1; ПК4.3; ПК4.6; ОК 01-11</p>

Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов, кексов.	Содержание			
	2.	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов, кексов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	ПК4.1; ПК4.3; ПК4.6; ОК 01-11
Тема 2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю, фондана, брауни,	Содержание		6	
	3.	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю, фондана, брауни. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	ПК4.1; ПК 4.3; ПК4.6; ОК 01-11
Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фламбе, десертов «с обжигом».	Содержание			
	4.	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фламбе, десертов «с обжигом». Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	ПК4.1; ПК 4.3; ПК4.6; ОК 01-11
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков			12	
Тема3.1. Организация	Содержание			

<p>процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков: молочных коктейлей, фраппе, физов.</p>	<p>1.</p>	<p>Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих напитков. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков: молочных коктейлей, фраппе, физов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>	<p>ПК4.1; ПК 4.4-4.6; ОК 01-11</p>
<p>Тема 3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада, горячего пунша, сбитня, глинтвейна, взвара.</p>	<p>2.</p>	<p>Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих напитков. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков: молочных коктейлей, фраппе, физов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>	<p>ПК4.1; ПК 4.4-4.6; ОК 01-11</p>
<p>Аттестация в форме дифференцированного зачета</p>			<p>-</p>	
<p>ВСЕГО ЧАСОВ</p>			<p>72</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Производственная практика обучающихся производится в организациях на основе прямых договоров между ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Обучающиеся ГАПОУ СПАТ при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

3.2.1 Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГАПОУ СПАТ.

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа

работников предприятия;

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;

- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;

- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;

- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике (Приложение 1), характеристику с места прохождения практики (Приложение 2), отчет по производственной практике (Приложения 4,5).

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной практической работы согласно Перечня проверочных практических работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики.

3.2.6. Перечень проверочных практических работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается методической комиссией, утверждаются заместителем директора по УР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных практических работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 4). По результатам выполнения проверочных практических работ обучающемуся выставляются оценки. Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;

- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;

- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;

- рабочая программа практики;

- график консультаций и проверок;

- перечень предприятий, на которых проводится практика;

- перечень учебно-производственных работ и упражнений;

- дневник производственной практики;

- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08. 2018 № 1036);
2. Постановление Правительства РФ от 13.10.19 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 №987»);
3. ГОСТ Р 51074-2018 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общин требования»;
4. ГОСТ Р 50647-2019 «Общественное питание. Термины и определения»;
5. ГОСТ Р 50764-2020 Услуги общественного питания. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50762-2020 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
7. ГОСТ Р 50763-20 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание Анфимова Н. А. Кулинария.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-400с.
9. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В. И. Богушева.-Ростов н/Д:Феникс, 2019- 374 с.
10. Ю.Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2019.-484 с.
11. Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие.-М.: Альфа М: ИНФРА-М.2019.-272 с.
12. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2019.-272 с.
13. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие.М.: ИД «Форум» ИНФРА- М., 2019.-17-С.
14. Радченко Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание.-М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2019.-320 с.
15. Тимофеева Н. Д. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2019.-475 с.
16. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова.- Ростовн/Дону: Феникс, 2019.- 409 с.

Дополнительные источники:

1. И.Ю. Бурчакова 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 Учебник (Бурчакова И.Ю) ; Академия, 2021
 2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
 3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2020. – 80 с.
 4. Данильченко С.А. Приготовление, оформление, и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С. А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва
 5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2021. – 320 с.
 6. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
 7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2020. – 240 с.
 8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
 9. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
 10. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
 11. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва : Академия, 2020. – 304 с.
2018. – 432 с.

Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2-е издание./Н.Э. Харченко.- М; ИЦ Академия, 2020.-496 с.
2. Скурихина И. М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2020.- 328 с.
3. Приданцева Е. И., Щепин Л. Н. Справочник работника общественного питания.М.: Экономика, 2021.-2887 с.

4. Антонов А. П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. Мин. Торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020-664 с.

Электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Данильченко С.А. Приготовление, оформление, и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2020. — 216 с. Дополнительная литература: 1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. — 376 с.: 60x90 1/16. — (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплет) ISBN 978-5-00091-119-8 — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>
3. Торты, пирожные и десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — М : Издательский центр «Академия», 2020. — 295 с.
4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является документация, свидетельствующая о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля (приложения):

1. Дневник о прохождении практики

2. Характеристика руководителя практики от предприятия, заверенная печатью данного предприятия

3. Аттестационный лист о прохождении производственной практики

Которая должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

-Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

-Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Оценкой результатов освоения производственной практики является – дифференцированный зачет.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Суражский промышленно-аграрный техникум»

ДНЕВНИК

по производственной практике

(указать вид 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

(ФИО обучающегося в родительном падеже)

_____ курса группы № _____

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(курс, группа, код и наименование специальности)

с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

(период практики)

(место прохождения практики)

Руководитель практики от техникума _____ / _____

(ФИО/подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики) _____ / _____

(ФИО/подпись)

МП

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктовых салатов, десертного льда, сорбетов.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: кремов, флангов, кремов, мусса, холодного суфле, замороженного суфле.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: кайпкейков, кексов, пай.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: молочных, творожных, шоколадных.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: на основе яиц, желатина, орехов, фруктово-ягодных пюре, пюре, соусов.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: (комбинированных) выпеченных.	6		
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле, блюд из яблок.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов, кексов.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю, фондана, брауни.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фламбе, десертов «с обжигом».	6		
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных напитков: молочные коктейли, компотов, фраппе, физов.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада, горячего пунша, сбитня, глинтвейна, взвара.	6		
	ВСЕГО	72		

Характеристика

на студента ГАПОУ «Суражского промышленно-аграрного техникума»

(Ф.И.О.)

группы № _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с _____ 202 г. по _____ 202 г.

на базе _____

(наименование организации)

За время прохождения производственной практики по 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 студент(ка) зарекомендовал(а) себя... _____

(соблюдение правил охраны труда, прилежание, внешний вид, проявление интереса к специальности, индивидуальные особенности: волевые качества, дисциплина, честность, инициатива, уравновешенность, выдержка, отношения с коллегами и т. д.)

В ходе производственной практики обучающимся

Приобретен практический опыт:	
разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	
Освоены следующие профессиональные компетенции:	
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	
Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:	
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.	
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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Руководитель практики от техникума _____ / _____

(ФИО/подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики) _____ / _____

(ФИО/подпись) МП

Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО _____

2. Группа № _____

3. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4. Место проведения практики _____
(наименование организации, юридический адрес)

5. Время проведения практики – **144** часа с _____ 2021__ по _____ 2021__

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по 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

№	Виды работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ (зачет/незачет*)
1	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	36	
2	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	24	
3	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков	12	
	Всего	72	

7. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики _____

Ответственное лицо организации _____

МП

