

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Джанкойский профессиональный техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии  
**43.01.09 Повар-кондитер**

г. Джанкой  
2017 г.

Рабочая программа учебной практики по **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков**, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. **Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31.03. 2017, регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

В соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291» (ред. от 18.08.2016) (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум»

Разработчики: Терёшина Елена Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории,

Мирончук Наталья Сергеевна, мастер производственного обучения.

Пуляк Оксана Николаевна, мастер производственного обучения.

Согласовано  
на заседании ПЦК мастеров  
производственного обучения и  
преподавателей сферы  
обслуживания

Протокол № 1  
от « 01 » 09 20 17 г.

Председатель ПЦК  
И. В. Переходько

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «ДНТ»  
Д.М.Гавриленко

**СОГЛАСОВАНО**



Т.Н.Надолинская

## Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2 Результаты освоения программы учебной практики	5
3 Тематический план и содержание т учебной практики	9
4 Условия реализации программы учебной практики	17
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	20

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09. Повар, кондитер.**

В части освоения квалификаций: **повар, кондитер** и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков.**

Рабочая программа учебной практики может быть использована для приобретения: дополнительного профессионального образования; переподготовки и профессиональной подготовки с получением основного общего образования и при наличии среднего общего образования для индустрии питания по профессии повар.

## **1.2. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

-учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

**1.3. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица 1

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> </ul>

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	--

**2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков** (необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Таблица 2

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
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.
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.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики  
ПМ -- 04 - 108 часов.**

Коды профес- сиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количест во Часов МДК	Учебная практика, часов
ПК 4.1.	<b>Раздел 1.:</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		6
ПК 4.2.	<b>Раздел 2.:</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		30
ПК 4.3.	<b>Раздел 3.:</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		30
ПК 4.4.	<b>Раздел 4.:</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		24
ПК 4.5.	<b>Раздел 5.:</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		18
<b>Всего</b>			<b>108</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация рабочего места, подбор оборудования, сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. +28.04.20	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б.		2
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		2-3
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации желированных сладких блюд (желе, муссы).+29.04.20	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Приготовление желе, муссов.		2-3
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации желированных сладких	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Приготовление самбук, крема.		2-3

блюдо (самбуки, крема).+12.05.20	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации железированных сладких блюд (кисели).+13.05.20	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Приготовление авторских, брендовых.		2-3
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд (компоты из свежих, сушеных и консервированных фруктов и ягод)+ 19.05.20	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Приготовление региональных блюд.		2-3
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов (взбитые сливки, морожено, парфе).+ 20.05.20	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Приготовление десертов.		2-3
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3

(суфле, пудинги).	2.Приготовление пудингов.		2-3
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд (яблоки печеные, яблоки в кляре, жареные, яблоки с рисом).	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Приготовление шарлотки или штруделя.		2-3
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд (шарлотка с яблоками, штрудель яблочный).	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление сладких блинчиков.		2-3
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких соусов, блинчики с вареньем).	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2
	2. Приготовление (яблок в тесте и т.д.)		2-3
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Тема 3.5.</b> Приготовление, горячих сладких блюд традиционного ассортимента (фламбированные фрукты, тирамису).	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2
	2. Приготовление блинчиков, тирамису.		2-3
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к		2-3

	качеству.		
<b>Раздел 4.: Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (фруктово-ягодные прохладительные напитки).	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Приготовление холодных напитков.		2-3
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи.		2-3
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, компоты холодные чай и кофе).	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление холодных напитков.		2-3
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Тема 4.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (молочные коктейли).	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление холодных напитков.		2-3
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Тема 4.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (морсы, квас).	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление холодных напитков.		2-3
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к		2-3

	качеству.		
<b>Раздел 5.: Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков (чай, кофе).	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Приготовление горячих напитков.		2-3
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи.		2-3
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков (какао, горячий шоколад).	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Приготовление горячих напитков.		2-3
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи.		2-3
<b>Тема 5.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (сбитень, взвар и т.д.).	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Приготовление горячих напитков.		2-3
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		2-3
<b>Виды работ по УП ПМ 04:</b>			
1. 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.			
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			

4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
7. 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.
8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и

формы обслуживания.

18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

19. 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).

20. 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.

21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

**Аттестация в форме дифференцированного зачета**



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

-учебной кухни (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

#### **Оснащение:**

**Лаборатория «Учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»**

#### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Кулинария Анфимова Н.А. ( II-е изд.) ( в электронном формате) 2016 год "Академия".
2. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Потапова Л.И. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014. (в электронном формате).
3. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Овчинникова Л.В. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014
4. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Овчинникова Л.В. , и др. Издание: 7-е изд., стер. Год выпуска: 2014.
5. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Федорченко Л.И. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014
6. Микробиология, физиология питания, санитария. Мартинчик А.Н. , Королев А.А. , Несвижский Ю.В. Издание: 6-е изд. стер. Год выпуска: 2016.
7. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле Бурашников М.Ю. 2017 год. "Академия".

##### **Дополнительные источники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко-10-е изд., стер. - М.: «Академия», 2017- 512с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в мастерских профессиональной образовательной организации которые оснащены оборудованием, инструментами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков**, обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения	Методы оценки
<b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике.</li> </ul> <p><b>Аттестация в форме дифференцированного зачёта:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике на дифференцированном зачёте.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– – соответствие оформления заявки на продукты</li> </ul>	
--	--	--

	действующим правилам	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul>	

<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> </ul>	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи;</li> <li>- аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.</li> </ul>	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной



контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>практике.</p> <p><b>Аттестация в форме дифференцированного зачёта:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике на дифференцированном зачёте.</p>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> </ul>	

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– оптимальность планирования профессиональной деятельность	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

<b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективное использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– разработка плана действий для поддержания необходимого уровня физической формы.</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые</li> </ul>	

	или интересующие профессиональные темы	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	

### ***Список использованных источников.***

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 ФЗ.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии / специальности.
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
7. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе федеральных государственных образовательных стандартов СПО (ФГАУ «ФИРО»).
8. Положения о проведении учебной и производственной практики в ОО СПО (локальный акт).