

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа (далее программа) учебной практики является частью основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Цели и задачи учебной практики: ориентирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар»

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь**:

<i>ВД</i>	<i>Требования к умениям</i>
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	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной 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	
УП.04	Учебная практика Итоговый контроль: Дифференцированный зачет	36

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): *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*, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код	Наименование 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ 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 учебной 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	36	<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</p>	<p>Раздел 1. 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, кремов, фланов.</p> <p>Тема 1.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: молочных, творожных, шоколадных.</p> <p>Тема 1.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: на основе яиц, желатина, орехов, фруктово-ягодных пюре, пюре, соусов, (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 пудингов, блюд из яблок, мучных сладких блюд.</p> <p>Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю,</p>	<p>18</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>

		<p>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 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</p>	<p>фламбе.</p> <p>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков</p> <p>Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков: молочные коктейли, фраппе, физов, чая, кофе, какао, шоколада, горячего пунша, сбитня.</p>	<p>6</p> <p>6</p>
--	--	--	--	-------------------

		<p>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 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>		
--	--	--	--	--

			Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					
	ВСЕГО ЧАСОВ	36			36

2.2.Содержание обучения по учебной практике

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Элементы формируемых компетенций
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		36	
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов		18	
Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктовых салатов, десертного льда, кремов, фланов.	<p>Содержание</p> <p>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, кремов, фланов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	6	ПК4.1-4.2; ПК4.6; ОК 01-11
Тема 1.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: молочных, творожных, шоколадных.	<p>Содержание</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: молочных, творожных, шоколадных. Оценка качества и безопасности</p>	6	ПК4.1-4.2; ПК4.6; ОК 01-11

		готовой продукции.		
Тема 1.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: на основе яиц, желатина, орехов, фруктово-ягодных пюре, пюре, соусов, (комбинированных) выпеченных.	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 холодных десертов: на основе яиц, желатина, орехов, фруктово-ягодных пюре, пюре, соусов, (комбинированных) выпеченных. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		ПК4.1-4.2; ПК4.6; ОК 01-11
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов			12	
Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле пудингов, блюд из яблок, мучных сладких блюд.	Содержание		6	
	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. 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 пудингов, блюд из яблок, мучных сладких блюд. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		ПК4.1; ПК4.3; ПК4.6; ОК 01-11
Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю, фламбе.	Содержание		6	
	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	6	ПК4.1; ПК 4.3; ПК4.6; ОК 01-11

		холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю, фламбе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков			6	
Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков: молочных коктейлей, фраппе, физов, чая, кофе, какао, шоколада, горячего пунша, сбитня.	Содержание		6	
	1.	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, чая, кофе, какао, шоколада, горячего пунша, сбитня. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	ПК4.1; ПК 4.4-4.6; ОК 01-11
Аттестация в форме дифференцированного зачета			-	
ВСЕГО ЧАСОВ			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебный кулинарный цех», «Учебная кухня ресторан»

Реализация программы учебной практики включает в комнатах базы обязательное оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница, пекарский шкаф, индукционные электроплиты, микроволновая печь, шкаф для выпечки пиццы, расстоечный шкаф

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», муссат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Оснащенные базы практики, в соответствии программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено. Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом. Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные 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. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08. 2018 № 1036);
3. Постановление Правительства РФ от 13.10.19 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 №987»);
4. ГОСТ Р 51074-2018 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общих требования»;
5. ГОСТ Р 50647-2019 «Общественное питание. Термины и определения»;
6. ГОСТ Р 50764-2020 Услуги общественного питания. Общие требования»;
7. ГОСТ Р 50762-2020 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
8. ГОСТ Р 50763-20 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. Сборник рецептов 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. З.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. 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.
2. 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.
3. Данильченко С.А. Приготовление, оформление, и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С. А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва
4. 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.
5. 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).
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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 рецептов 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК. 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - 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); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе учебной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов учебной практике;</p> <p>- самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты; - соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ПК. 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; - осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; - демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении 	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе учебной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из</p>

<p>обслуживания</p>	<p>холодных десертов; - демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; - демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; - соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) - соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p>	<p>разделов учебной практике; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по учебной практики.</p>
<p>ПК. 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; - демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; - осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов; - демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи; - соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); - соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта;</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе учебной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов учебной практике; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по учебной практики.</p>
<p>ПК. 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; - демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных напитков; - осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления холодных напитков; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе учебной практики. Текущий контроль в форме: -</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>- демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных холодных напитков; - демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых холодных напитков для подачи; - соответствие готовых холодных напитков требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); - соблюдение правил и условий хранения готовых сложных холодных напитков</p>	<p>отчетов по каждому из разделов учебной практике; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
<p>ПК. 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих напитков; - демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых горячих напитков для подачи; - соответствие готовых горячих напитков требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); - соблюдение правил и условий хранения готовых сложных горячих напитков</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе учебной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов учебной практике; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
<p>ПК.4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,</p>	<p>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе</p>

<p>напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки. 	<p>выполнения заданий в ходе учебной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов учебной практики;</p> <p>- самооценки студентов (дневник студента).</p> <p>Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по учебной практики.</p>
---	--	---

<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p> <p>-</p>
<p>ОК.0 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.0 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения и современной научной профессиональной терминологии 	
ОК.0 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК.0 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК.0 6. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
ОК.0 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития. 	

и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства -	