

Приложение 5. ПЦ Профессиональный цикл

Приложение 5
к ПОП по профессии
Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024

Рабочая программа учебной и производственной практики по профессиональному модулю разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 «Повар, кондитер»**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 «Повар, кондитер»**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки , уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

Уметь:

- 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной

гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- 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;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики профессионального модуля:

всего - 216 часов, в том числе:

Учебная практика - 108 часов Производственная практика - 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общих (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и подтверждения необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (практики)	Практика	
			Учебная практика	Производственная
1	2	3	4	5
ПК 4.1-4.5	ПМ 04.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
	Учебная практика, часов	108	108	-
	Производственная практика, часов	108		108
	Всего:	216	108	108

3.2.1. Содержание обучения учебной практики профессионального модуля

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

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Кол-во часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Виды работ	Кол-во часов по темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1-4.5	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					
ПК 4.1	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	108	Организация рабочего места	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	3

ПК 4.2-4.5	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из плодов и ягод свежих; желе из лимонов, апельсинов, мандаринов; многослойное желе.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс клюквенный; мусс яблочный; мусс апельсиновый или мандариновый.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука: самбук яблочный или сливовый; самбук абрикосовый.	6	3

				- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление крема: Крем ванильный из сметаны; Крем из варения	6	3
				- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сливок взбитых: сливки или сметана взбитая; сливки взбитые с орехами, шоколадные, лимонные.	6	3
			Приготовление горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок запеченных, яблок фаршированных с морковью.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотки с яблоками, корзинок с яблоками.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования,	6	3

				производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами, шашлыка фруктового.		
			Приготовление десертов разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого «Сюрприз», мороженого - ассорти с плодами консервированными.	6	3
			Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление напитков.	6	3

				- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. - Приготовление безалкогольных коктейлей.	6	3
			Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шоколада.	6	3

3.2.2. Содержание обучения производственной практики профессионального модуля

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

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Кол-во часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Виды работ	Кол-во часов по темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
ПК4.1-4.5	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					
ПК 4.1	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	108	Организация рабочего места	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	3
ПК. 4.2 4.5	МДК 04.02. Процессы приготовления		Приготовление холодных сладких блюд, разнообразного	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	3

,подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		ассортимента.	Приготовление желе: желе из плодов и ягод свежих; желе из лимонов, апельсинов, мандаринов; многослойное желе.		
			Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс клюквенный; мусс яблочный; мусс апельсиновый или мандариновый	6	3
			Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука: самбук яблочный или сливовый; самбук абрикосовый.	6	3
		Приготовление холодных десертов разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема: Крем ванильный из сметаны; Крем из варения	6	3
			Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	3

				Приготовление сливок взбитых: сливки или сметана взбитая; сливки взбитые с орехами, шоколадные, лимонные.		
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление плодов и ягод свежих и быстрозамороженных: Плоды и ягоды свежие с сахаром; Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого «Сюрприз», мороженого - ассорти с плодами консервированными.	6	3
			Приготовление горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок запеченных; яблок фаршированных с морковью.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотки с яблоками, корзиночек с яблоками.	6	3

				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами, шашлыка фруктового.	6	3
			Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих десертов Печеные яблоки в духовке; Сырники творожные.	6	3
				Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих десертов Бананы в кляре; Запеченные груши	6	3
			Приготовление компотов разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов. Компот из сухофруктов; Компот и свежих фруктов	6	3
			Приготовление киселей разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей. Кисель облепиховый; Кисель брусничный	6	3

			Приготовление морсов разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление морсов: Морс клюквенный; Морс брусничный	6	3
			Приготовление коктейлей разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление безалкогольных коктейлей. Коктейль молочный; Коктейль с сиропом	6	3
			Приготовление кваса разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кваса: Хлебный квас; Квас с хреном	6	3
			Приготовление холодных чая разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодного чая. Чай Кракоде ; Зеленый чай	6	3
			Приготовление горячего чая разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая.	6	3

				Чай с лимоном; Чай с молоком		
			Приготовление кофе разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе. Кофе со сливками; Кофе по восточному	6	3
			Приготовление какао разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао. Какао с молоком; Какао с мороженым	6	3
			Приготовление кипяченого молока разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кипяченого молока. Кипяченое молоко; Кипяченое молоко с медом	6	3
			Приготовление горячего шоколада разнообразного ассортимента	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячего шоколада. Шоколад со взбитыми сливками; Шоколад	6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа профессионального модуля реализуется в «Учебном кулинарном цехе» и «Учебном кондитерском цехе» :

Учебный кулинарный цех:

Мебель:

№	Наименование	Кол-во
1.	Стол компьютерный	1
2.	Стол письменный	1
3.	Стулья ученические	15
4.	Выставочная витрина	1
5.	Доска 3-х створчатая	1
6.	Стул мягкий	4
7.	Шкаф плательный	1
8.	Шкаф книжный	1

«Учебно-кондитерский цех»

Учебно-производственное оборудование:

№	Наименование оборудования	Модель	Техническая характеристика	Кол-во
1	Стол производственный	РПС-10/6-430	1000*600*870 Материал: столешница - нерж. Сталь, каркас - уголок окрашенный порошковым напылением, с решеткой.	10
2	Стол производственный		1200*600*870 Материал: столешница - нерж. Сталь, каркас - уголок окрашенный порошковым напылением, с решеткой.	8
3	Стол производственный			1
4	Стол производственный кондитерский		СОК-12/8	1
5	Тележка «Шпилька»		ТШ 2-1/12Н	1
6	Ванна моечная 2 секционная	ВМ-2/630	1260*630*870, емкость сварная, нержавеющей стали глубиной 400	1
7	Раковина моечная			2
8	Раковина моечная		емкость сварная, нержавеющей стали	6
9	Весы электронные	ВЕ 15 ТЕ	15 кг.	1
10	Весы циферблатные			1
11	Рукоосушитель, автомат	Оптим М-99	25,5*14*30, 1,6 кВт, 220 В, металл эмалир.	1

12	Шкаф нейтральный разборный	ШД - 12/6Н	1200*600*1850, 4 полки, двери распашные, полностью нерж. сталь.	1
13	Стол со створками нейтральный		Двери - купе. Полностью нерж. Сталь.	1
14	Универсальная кухонная машина полный комплект	УКМ - ПК	Включает в себя: мясорубка - 180 кг.ч, овощерезка - протирка 200-350 кг.ч, перемешиватель - бак 25 л., кремозбивалка, просеиватель - 230 кг.ч, рыхлитель, механизм для измельчения сухарей и специй - 15 кг.ч., подставка. 380 В., 1,1 КВТ.	1
15	Плита электрическая с духовкой (нерж.)	ПЭ - 0,36 Ш/ПЭ-0,36ШП	4-х конфорки, с жарочным шкафом, 380 В. Габариты 1000*800*850	1
16	Плита индукционная			6
17	Пароварочно - конвективный аппарат	ПКА6-1/2П		1
18	Зонт вытяжной		ЗВ-10/8Н	1
19	Тестомес для дрожжевого теста	МТМ - 65 МНА	Объем дежи - 60, 260 кг.ч., время замеса 6 мин., 380 В., 1,1 к ВТ, габариты 750*540*1165	1
20	Шкаф пекарный	ШПЭСМ - 3	3-х ярусный, 15,6 кВт., 1040*1200*1500	1
21	Микромельница для сахарной пудры, специй	10 - ММ	Молотковая, до 400 кг в час, 5,5 кВт.,	1
22	Фритюрница	ЕФ 4+4L	2 Ванны объемом по 4 литра, корпус и емкости из нержавеющей стали, защита тэна от холостого хода и перегрева, разогрев от 60 до 190 ,4 кВт., 220 В.	1
23	Рисоварка	На 10 л.		1
24	Слайсер			1
25	Холодильник DEXP			3

№	Наименование оборудования	Кол-во
26.	Электрический миксер (ручной)	1
27.	Электрический миксер настольный	1
28.	Микроволновая печь	1
29.	Холодильный шкаф	1
30.	Мясорубка	1
31	Блинница электрическая	1

Посуда, инвентарь:

№	Наименование
1.	Кастрюли
2.	Сковороды
3.	Формы для выпечки бисквитов

4.	Формы для выпечки пирожных «корзиночка»
5.	Формы для выпечки силиконовые
5.	Кондитерские наконечники
6.	Кондитерские выемки
7.	Ножи
8.	Доски разделочные
9.	Миски
10.	Блюда, тарелки разные
11.	Стаканы
12.	Скалки
13.	Веселки
14.	Лопатки
15.	Тазы
16.	Мелкий инвентарь (нож для открывания консервов, ситечки,)
17.	Набор для карвинга с обучающей программой

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. И.Г Мельчикова Е.О. Мурадова Н.Н. Рамзаева. Кулинария М.: Альфа -н ИНФРА -М , 2017
2. Л.Г. Шатун Повар Учебное пособие «Данилов и К» , 2017
3. Л.А. Радченко «Организация производства и обслуживания на производстве общественного питания» М .: КРОНУС, 2018
4. М.П. Могильный Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания(культура питания , правила , рекомендации): Учебное пособие, 2017.
- 5.О.В Пасько, Н.В. Бураковская Технология продукции общественного питания за рубежом. Учебное пособие, 2016.
- 6.О.В. Пасько , О.В. Автюхова Технология продукции общественного питания лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО, 2017. **Дополнительная литература:**
1. А.Т. Васюкова Справочник повара Учебное пособие «Данилов и К», 2016 г
2. М.П. Могильный Сборник рецептур блюд на производстве общественного питания ТОМ 1- М.: ДеЛи, 2016.
3. М.П. Могильный Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд на

производстве общественного питания ТОМ 2- М.: ДеЛи, 2016.

4. Г.С. Сологубова Организация обслуживания на организациях общественного питания. Учебник для СПО, 2017

5. Н.А. Анфимова Кулинария. Учебник , 2016.

6. И.А. Солдатенкова Кулинарное приготовление пищи и контрольное качество блюд. Учебник, Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2017

Периодические издания:

1. Газета «Наша кухня»
2. Журнал «Питание и общество»
3. Журнал «Лучшие рецепты»
4. Журнал «Хозяюшка»

Интернет-ресурсы:

1. Методы приготовления сложных горячих и холодных десертов. <https://almery.ru/corm>.
2. Холодные десерты
<https://povarinok.ru>.

4.3. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение полного курса ПМ 04 «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**» и учебной практики профессионального модуля.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения сектора профессиональной компетенций.

Мастера учебной практики: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - правильный выбор при использовании моющих и дезинфицирующих средств; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов 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); - 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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам;</i></p>
<p>Осуществлять приготовление,</p>	<p>- Подготовка и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и</i></p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>приготовления холодных сладких блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная нарезка, измельчение, протирка фруктов, ягод ручным и механическим способами; - соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - правильное порционирование , сервирование и оформление холодных сладких блюд, десертов; -соблюдение выхода готовых напитков при порционировании (комплектовании); - соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте; - различать пищевые и непищевые отходы; -осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условия и сроки хранения; - соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции. -правильный расчет стоимости, ведение расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; -владение профессиональной терминологией; консультирование потребителей, оказывать им помощь в выборе. 	<p><i>оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>- Подготовка и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - правильное порционирование , сервирование и оформление горячих сладких блюд, десертов; -соблюдение выхода готовых напитков при порционировании (комплектовании); 	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте; - различать пищевые и непищевые отходы; - соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции. -правильный расчет стоимости, ведение расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; -владение профессиональной терминологией; консультирование потребителей, оказывать им помощь в выборе. 	
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков ; - соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных напитков , с учетом типа питания, видов основного сырья , его кулинарных свойств; - правильное порционирование , сервирование и оформление горячих напитков ; -соблюдение выхода готовых напитков при порционировании (комплектовании); - соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте; - корректное использование цветных разделочных досок; - различать пищевые и непищевые отходы; -осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условия и сроки хранения; - соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции. -правильный расчет стоимости, ведение расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; -владение профессиональной терминологией; консультирование потребителей, оказывать им помощь в выборе. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>
<p>Осуществлять приготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для 	<p><i>Экспертное наблюдение и</i></p>

творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

приготовления холодных напитков ;
- соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
-выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления горячих напитков , с учетом типа питания, видов основного сырья , его кулинарных свойств;

оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

- правильное порционирование , сервирование и оформление холодных напитков ;
-соблюдение выхода готовых напитков при порционировании (комплектовании);
- соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- различать пищевые и непищевые отходы;
-осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условия и сроки хранения;
- соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.
-правильный расчет стоимости, ведение расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
-владение профессиональной терминологией; консультирование потребителей, оказывать им помощь в выборе

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<p>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; - соответствие анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - соответствие определения потребности в информации; - эффективность поиска; <ul style="list-style-type: none"> - соответствие 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>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - соответствие анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативноправовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
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.
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- соответствие применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- достаточность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - соответствие применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точное обоснование и объяснение своих действий (текущие и планируемые); правильность написания простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы

