

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум»

Утверждаю  
Директор ГПОУ «СТТ»  
Ушакова И.В.  
«27» августа 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ  
И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

образовательной программы среднего профессионального образования по  
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная  
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Сосногорск, 2022 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 г.);
- примерной основной образовательной программы среднего профессионального образовательного (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- рабочей программы ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГПОУ «Сосногорского технологического техникума». Протокол № 01 от 24 августа 2022 г.

#### **Разработчики:**

**Терёшина Анна Сергеевна**, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории;

**Чупракова Оксана Владимировна**, мастер производственного обучения, первой квалификационной категории.

#### **Эксперт от работодателя:**

ИП Кислицын И.С.

(место работы)

Коммерческий директор

(занимаемая должность)

(Кислицын И.С.)

(подпись/инициалы, фамилия)

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>                               | <b>4</b>  |
| 1.1 Область применения программы.....  | 4         |
| 1.2 Цели и задачи производственной практики.....   | 4         |
| 1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики...                          | 16        |
| <b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>                    | <b>17</b> |
| <b>3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>                          | <b>18</b> |
| 3.1 Тематический план производственной практики.....   | 18        |
| 3.2 Содержание производственной практики.....  | 19        |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>                     | <b>25</b> |
| 4.1 Требования к условиям проведения производственной практики.....                              | 25        |
| 4.2 Информационное обеспечение обучения.....   | 25        |
| 4.3 Организация образовательного процесса.....   | 26        |
| 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.....  | 26        |
| <b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b> | <b>27</b> |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ.....</b>   | <b>29</b> |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ А (Аттестационный лист).....</b>   | <b>29</b> |

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: 16675 Повар, 12901 Кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): 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 производственной практики

Задачей производственной практики является освоение видов профессиональной деятельности: по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предусмотренных ФГОС.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении 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.

| Формируемые компетенции   | Название раздела  |  |   |
|---|---|--|---|
|   | Действие  | Умения   | Знания  |
| <b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> |   |  |   |
| <b>ПК 4.1-4.5.</b>  | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения</p> |
|   | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,                     | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению  | Требования к личной гигиене персонала.<br>Правила безопасного хранения  |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <p>весомизмерительных приборов.</p>   | <p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br/>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br/>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>                         | <p>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.<br/>Правила утилизации отходов.<br/>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.<br/>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> |
|  | <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> | <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br/>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>  | <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br/>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>   |
| <p><b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента</b></p> |   |  |   |
|  | <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>   | <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br/>Организовывать их хранение до момента использования.<br/>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.<br/>Взвешивать, измерять продукты,</p> | <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br/>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.<br/>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,</p>   |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |   | <p>входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>   | <p>продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад.</p>   |
|  | <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> | <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> | <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование,</p> |



|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  | <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> | <p>безопасность ароматических и красящих веществ.</p>   |
|  | <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> | <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>  | <p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>   | <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>  |
|  | <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих</p> |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  |   | кухонной посуды, инвентаря, инструментов.  | сладких блюд, десертов.<br>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.<br>Требования к личной гигиене персонала.<br>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.<br>Правила утилизации отходов.<br>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.<br>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. |
|  | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.<br>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. | Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.<br>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.   |
|  | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.        | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд.<br>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.  |   |
| <b>Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b> |   |  |   |
|  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать   | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  |   | <p>ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков.</p> | <p>холодных и горячих напитков.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад.</p>   |
|  | <p>Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> | <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков.</p>  | <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении</p> |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | <p>Определять степень готовности холодных и горячих напитков.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> | <p>холодных и горячих напитков.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p> |
|  | <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> | <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих напитков.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p>  | <p>Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-</p>                |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>   | <p>кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>  |
|  | <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков.</p> | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе</p> |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | <p>производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>   | <p>система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>   |
|  | <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> | <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих напитков.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> | <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и напитков.</p> |
|  | <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и напитков.</p>                              | <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>  | <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков.</p>  |
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач</p> | <p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных</p>   | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p>  | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p>   |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>   | <p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br/>         Определение этапов решения задачи.<br/>         Определение потребности в информации<br/>         Осуществление эффективного поиска.<br/>         Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий<br/>         Оценка рисков на каждом шагу<br/>         Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> | <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br/>         Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br/>         Составить план действия,<br/>         Определить необходимые ресурсы;<br/>         Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br/>         Реализовать составленный план;<br/>         Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br/>         Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br/>         Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br/>         Структура плана для решения задач<br/>         Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                         | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br/>         Планирование профессиональной деятельности.</p>   | <p>Организовывать работу коллектива и команды<br/>         Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>   | <p>Психология коллектива.<br/>         Психология личности.<br/>         Основы проектной деятельности.</p>  |
| <p>ОК 07.<br/>         Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/>         Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>   | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности<br/>         Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>   | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br/>         Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br/>         Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>   |

### 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего 144 часа.



## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата освоения практики</b>  |
|------------|---|
| 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 4.      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| ОК 7.      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  |

### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

| Коды ПК   | Код и наименование профессиональных модулей  | Количество часов производственной практики по ПМ             | Наименование тем   | Количество часов по темам |
|---|--|--|--|---------------------------|
| ПК 4.1.<br>ПК 4.2.<br>ПК 4.3.<br>ПК 4.4.<br>ПК 4.5.   | ПМ.04<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 138  | Подготовка сырья и приготовление холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента. | 42                        |
| Подготовка сырья и приготовление горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента. |  |  | 36   |                           |
| Подготовка сырья и приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.               |  |  | 30   |                           |
| Подготовка сырья и приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.                |  |  | 30   |                           |
| 6   |  | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. | 6  |                           |
|   | <b>Всего часов:</b>  | <b>144</b>   |  | <b>144</b>                |

### 3.2. Содержание производственной практики

| Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики  | Содержание тем   | Количество часов по темам | Уровень освоения |
|--|--|---------------------------|------------------|
| <b>ПМ.04</b><br><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> |  | <b>144</b>                |                  |
| <b>Вид работ:</b><br>приготовление холодных и горячих блюд и десертов разнообразного ассортимента  |  | <b>78</b>                 |                  |
| <b>Тема 1.</b><br>Подготовка сырья и приготовление холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента  | <b>Содержание</b>  | <b>42</b>                 | <b>3</b>         |
|  | Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.<br>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента: коми блюдо из перечня меню предприятия на выбор обучающегося, карпаччо из ананаса с имбирным соусом, экзотический фруктовый салат, сорбет фруктовый.<br>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование | <b>12</b>                 |                  |

|  |  |    |  |
|--|--|----|--|
|  | (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.  |    |  |
|  | <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента: тартар из абрикосов, каннелони из ананаса с бананом.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p>  | 12 |  |
|  | <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента: яблоки и бананы в гриле, карамель апельсиновая пряная, кисель из апельсинов и мандаринов, компот из свежих плодов, самбук из яблок, мусс малиновый.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p> | 12 |  |
|  | <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента: желе из молока, панакота, крем шоколадный, сливочный пломбир.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление,</p>  | 6  |  |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
|  | <p>творческое оформление, эстетичная подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p>   |           |   |
| <p><b>Тема 2.</b><br/>Подготовка сырья и приготовление горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента: коми блюдо из перечня меню предприятия на выбор обучающегося, суфле маковое, пудинг сухарный.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p> | <b>36</b> | 3 |
|  | <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента: шоколадный пудинг из манной крупы, блинчики «Креп – Сюзетт», сладкие роллы из блинчиков, клюквенные равиоли.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p>           | 12        |   |
|  | <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента: шоколадный пудинг из манной крупы, блинчики «Креп – Сюзетт», сладкие роллы из блинчиков, клюквенные равиоли.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p>           | 12        |   |
|  | <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих сладких блюд и</p>  | 12        |   |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | десертов разнообразного ассортимента: яблочный крамбл с изюмом, франжипан с яблоками, шарлотка бисквитная с карамелью, штрудель яблочный из теста «Фили»<br>3. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.   |           |   |
| <b>Вид работ:</b><br>приготовление напитков<br>разнообразного<br>ассортимента                             |   | <b>60</b> |   |
| <b>Тема 3.</b><br>Подготовка сырья и<br>приготовление холодных<br>напитков разнообразного<br>ассортимента | <b>Содержание</b>   | <b>30</b> | 3 |
|   | Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.<br>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента: коми блюдо из перечня меню на выбор обучающегося, фреш апельсиновый, напиток клюквенный, смузи с ананасом и имбирем.<br>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями. | 6         |   |
|   | Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.<br>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента: коктейль молочно – шоколадный, молочный с соком ягодным, гоголь – моголь с клубникой, шоколадный с ликером.<br>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.   | 12        |   |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.  |           |   |
|   | <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента: круассан ананасовый, круассан апельсиновый, напиток фруктовый с перцем.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p>  | 12        |   |
| <p><b>Тема 4.</b><br/>Подготовка сырья и приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <b>Содержание</b>  | <b>30</b> | 3 |
|   | <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента: коми блюдо из перечня меню предприятия на выбор обучающегося, чай с лимоном, чай с молоком или сливками, чай клюквенный.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p> | 6         |   |
|   | <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента: зеленый чай с шоколадом, молоком и бадьяном, чай фруктовый.</p>  | 12        |   |

|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
|  | <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p>  |    |   |
|  | <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления напитков разнообразного ассортимента: кофе по – восточному, эспрессо, кофе на молоке, кофе американо.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p> | 12 |   |
|  | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.   | 6  | 3 |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Условия проведения производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», - 2008. -352 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования/Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007 – 272 с.
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.И. Соколова, - : Издательский центр «Академия», 2014 – 288 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.И. Соколова, - : Издательский центр «Академия», 2016 – 128 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А.В. Сеницына, Е.И. Соколова, - : Издательский центр «Академия», 2016 – 304 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-304 с.
2. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ В.И.Криштафович. - Москва: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.-592 с.
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования/Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова .- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-112 с.

### **Нормативно-техническая документация:**

1. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», -2012- 1016 с.

### **Интернет ресурсы:**

1. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-kulina.ru>
2. Рецепты и кулинария на Поварёнок.Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-povarenok.ru>

### **4.3. Организация образовательного процесса**

В рамках освоения профессионального модуля проводится производственная практика с целью комплексного освоения обучающимися вида профессиональной деятельности, а так же приобретения опыта практической работы.

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

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла, а также квалифицированные специалисты базовых предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оценка по производственной практике выставляется на основании дневника по производственному обучению и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

| Код профессиональных компетенций  | Результаты обучения<br>(освоенный практический опыт)  | Формы и методы контроля и оценки результатов 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. | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | - оценка выполнения работ во время производственной практике;<br>- аттестационный лист |
| 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. |  |  |

**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.

| <b>Результаты</b><br>(освоенные общие компетенции)   | <b>Основные показатели результатов подготовки</b>   | <b>Формы и методы контроля</b>   |
|--|---|--|
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>– определение потребности в информации;</li> <li>– осуществление эффективного поиска;</li> <li>– выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</li> </ul> | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических занятий, прохождения учебной практики |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</li> <li>– планирование профессиональной деятельность.</li> </ul>  |  |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>  |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ  
ПРИЛОЖЕНИЕ А**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
производственной практики**

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

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Группа № \_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_

по профессии - 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

Сроки проведения практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

| № п/п | Вид работ  | Количество час. | Качество выполнения |
|-------|--|-----------------|---------------------|
| 1     | Подготовка сырья и приготовление холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента. | 42              |                     |
| 2     | Подготовка сырья и приготовление горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.  | 36              |                     |
| 3     | Подготовка сырья и приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.                | 30              |                     |
| 4     | Подготовка сырья и приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.                 | 30              |                     |
| 5     | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.                                   | 6               |                     |
|       | <b>ВСЕГО</b>   | <b>144</b>      |                     |

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

За прохождение производственной практики заслуживает оценку « \_\_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись мастера производственного обучения) (Ф. И. О.)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись руководителя практики на предприятии) (Ф. И. О.)

М.П.