

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ООП ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер



СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого партнерства
Ассоциации предпринимательства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова

2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа УП.04.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Ворон Елена Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа практики обеспечивает подготовку квалифицированных рабочих, служащих для освоения квалификации Повар, кондитер и основного вида деятельности ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
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.	Практический опыт: ПО.1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: У.1 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;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО.5 ведении расчетов с потребителями. Умения: У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3 выбирать, применять, комбинировать способы

	<p>приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
---	---

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;</p> <p>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>- составлять план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>- определять задачи для поиска информации;</p> <p>- определять необходимые источники информации;</p> <p>- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</p> <p>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>- оформлять результаты поиска</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>- применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>- определять и выстраивать траектории профессионального</p>

	развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-Патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

1.3. Количество часов на освоение программы УП.04.01 Учебная практика:

Всего - 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		6	
Задание 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - выполнить санитарные нормы и условия хранения сырья, состояния оборудования, инвентаря, посуды; - применить охрану труда и технику безопасности при приготовлении холодных, горячих сладких блюд, десертов и эксплуатации механического оборудования, инвентаря. 	6	ПО.1, У.1
Тема 2. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		24	
Задание 2.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации свежих фруктов и ягод	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к тепловой обработке; - нарезать и оформить блюда; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения блюд; 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации киселей	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё; - заварить крахмал, соединить ингредиенты; - отпустить блюда; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения блюд; 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 2.3. Приготовление,	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё; 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4,

творческое оформление и подготовка к реализации желе	<ul style="list-style-type: none"> - растворить и нагреть желатин, соединить ингредиенты; - охладить, оформить и отпустить блюда; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения блюд; 		ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 2.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов и самбуков	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё; - приготовить фруктовое пюре; - растворить и нагреть желатин, соединить ингредиенты; - взбить, охладить; - оформить и отпустить блюда; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения блюд; 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Тема 3. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		18	
Задание 3.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации жаренных и запечённых сладких блюд	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к тепловой обработке; - приготовить тесто (кляр); - оформить и отпустить блюда; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения блюд; 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 3.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации суфле	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё; - растворить и нагреть желатин, охладить; - взбить сливки, соединить ингредиенты; - оформить и отпустить блюда; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения блюд; 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 3.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пудинга	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё; - растворить крахмал в воде; - соединить ингредиенты, перемешать и проварить до густоты; - перелить в формы; - оформить, охладить, отпустить блюда; 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4

	- выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения блюд;		
Тема 4. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		12	
Задание 4.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации морсов, компотов	- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к тепловой обработке; - нарезать сырьё, отжать сок, смешать с водой, подсластить и вскипятить; - оформить и отпустить напиток; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения напитка;	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.3, У.4
Задание 4.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кваса, соковых напитков	- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё для закваски; - к закваске добавить сахар, дрожжи, настоять; - нарезать сырьё, отжать сок, смешать с водой, подсластить и вскипятить; - процедить, оформить и отпустить напитки; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения напитков;	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.3, У.4
Тема 5. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		12	
Задание 5.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации чая, кофе	- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё; - чай заварить кипятком в заварочном чайнике; - кофе варить до образования пенки; - оформить и отпустить напитки; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения напитков;	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.3, У.4
Задание 5.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации какао. Дифференцированный зачет	- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё; - нагреть молоко, смешать какао с молоком, довести до кипения; - оформить и отпустить напиток; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения напитка.	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
ИТОГО		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием мастерской «Кондитерское дело».

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная оборудованием:

стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, Плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, Миксер погружной стационарный, Ванна для темперирования шоколада, Доска мраморная, Шкаф шоковой заморозки, Стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, Вытяжки и нержавейки, Лампа для карамели, Фрезер для мороженого.

3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
13. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
14. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
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. Практический опыт: ПО.1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: У.1 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;	- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивает наличие сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 1.1 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного	- осуществляет выбор основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 2.1-2.4.

<p>ассортимента. Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО.5 ведении расчетов с потребителями. Умения: У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>распознавание недоброкачественного сырья; - организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной</p>	<p>- осуществляет выбор основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественного сырья; - организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 3.1-3.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>ассортимента.</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании</p>	<p>- осуществляет выбор основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественного сырья;</p> <p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 4.1-4.2.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО.5 ведении расчетов с потребителями. Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>		
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО.5 ведении расчетов с потребителями. Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в</p>	<p>- осуществляет выбор основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественного сырья; - организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 5.1-5.2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
---	--	--

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

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действий; - определяет необходимые ресурсы; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализует составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2. в период прохождения учебной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска; - структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2. в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применяет современную научную профессиональную терминологию; - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2. в период прохождения учебной практики
ОК 04. Работать в коллективе	<ul style="list-style-type: none"> - организует работу коллектива и команды; 	– наблюдение за выполнением Заданий

и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	1.1-5.2. в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2. в период прохождения учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- описывает значимость своей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2. в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдает нормы экологической безопасности; - определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2. в период прохождения учебной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2. в период прохождения учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.2. в период прохождения учебной практики