

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 ППССЗ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова

2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ  
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ  
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Рабочая программа ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), с целью учета требований Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н; 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: Трихлеб Ольга Владимировна, 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО  
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## 1.1. Общие положения программы производственной практики (по профилю специальности)

Настоящая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.

	<p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 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 десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных</p>

реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов;</p> <p><i>ПО.8 презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</i></p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><i>У.8 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</i></p>

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- оформлять документы</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности):

Всего - 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

#### 1.4. Использование часов вариативной части ООП

<i>Практика</i>	<i>Обоснование</i>	<i>Объем часов</i>
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика включена в учебный план с целью учета требований Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н.	36



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
<p>Задание 1. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных десертов в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные десерты сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление холодных десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные десерты на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдая нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных десертов в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</li> <li>- поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности, организовать хранение.</li> </ul>	6	<p>ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7</p>
<p>Задание 2. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать</li> </ul>	6	<p>ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7</p>

	<p>хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных десертов в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные десерты сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление холодных десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные десерты на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдая нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных десертов в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности, организовать хранение.</li> </ul>		
<p>Задание 3. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих десертов в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые горячие десерты сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление холодных десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные десерты на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по</li> </ul>	6	<p>ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7</p>

	<p>безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдая нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих десертов в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</li> <li>- поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности, организовать хранение.</li> </ul>		
<p>Задание 4. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих десертов в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые горячие десерты сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление холодных десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные десерты на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдая нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих десертов в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</li> <li>- поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить</li> </ul>	6	<p>ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7</p>

	готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности, организовать хранение.		
Задание 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные напитки сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление холодных десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные напитки на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдая нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных напитков в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые горячие напитки сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление холодных десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные напитки на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдая нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих напитков в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</li> <li>- поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение.</li> </ul>		
<p><i>Задание 7.</i>  <i>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов для диетического питания</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих сладких блюд, десертов для диетического питания в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые горячие сладкие блюда, десерты для диетического питания сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов для диетического питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые горячие сладкие блюда, десерты для диетического питания на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых горячих сладких блюд, десертов для диетического питания на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> </ul>	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдая нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов для диетического питания в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</li> <li>- поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение.</li> </ul>		
<p>Задание 8.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов для диетического питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих сладких блюд, десертов для диетического питания в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые горячие сладкие блюда, десерты для диетического питания сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов для диетического питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые горячие сладкие блюда, десерты для диетического питания на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых горячих сладких блюд, десертов для диетического питания на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдая нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul>	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7

	<p>для диетического питания в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</p> <p>- поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение.</p>		
<p>Задание 9.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов для диетического питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих сладких блюд, десертов для диетического питания в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные сладкие блюда, десерты для диетического питания сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для диетического питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные сладкие блюда, десерты для диетического питания на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых холодных сладких блюд, десертов для диетического питания на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдая нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов для диетического питания в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</li> <li>- поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение.</li> </ul>	6	<p>ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.4, У.5, У.6, У.7</p>
<p>Задание 10.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники</li> </ul>	6	<p>ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7,</p>

десертов для диетического питания	<p>безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих сладких блюд, десертов для диетического питания в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные сладкие блюда, десерты для диетического питания сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для диетического питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные сладкие блюда, десерты для диетического питания на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых холодных сладких блюд, десертов для диетического питания на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдая нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов для диетического питания в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</li> <li>- поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение.</li> </ul>		У.1, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 11. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих напитков для диетического питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих напитков для диетического питания в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовых горячих напитков для диетического питания сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление горячих напитков для диетического питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые горячие напитки для диетического питания на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых горячих напитков для диетического питания на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе горячих напитков для диетического питания в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</li> <li>- поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение.</li> </ul>		
<p>Задание 12.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных напитков для диетического питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных напитков для диетического питания в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные напитки для диетического питания сложного ассортимента (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление горячих напитков для диетического питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные напитки для диетического питания на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых горячих напитков для диетического питания на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7

	<p><i>(охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</i></li> <li>- <i>проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных напитков для диетического питания в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию;</i></li> <li>- <i>поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности, организовать хранение.</i></li> </ul>		
	ИТОГО	72	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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).

Производственная практика (по профилю специальности) обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на предприятиях по профилю специальности, в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от колледжа и от предприятия (наставник).

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заведующий производственной практикой. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики (преподавателем или мастером производственного обучения).

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности), с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

По окончании практики обучающиеся представляют в колледж дневник, отчет по практике, характеристику, аттестационный лист, которые учитываются при проведении промежуточной аттестации по практике.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

3. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

4. Сеницына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2016. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

5. Соколова, Е.И. Приготовление блюд и овощей из грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. -

288 с., [16] с. цв. ил.

Электронные издания:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: «Академия», 2016. - 432 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с

3. 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», 2018. – 80 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

##### 4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

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

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики 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 ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- 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 продуктов, полуфабрикатов 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 Заданий 1-12. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов	- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1, 2.

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3, 4.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>продукции, вида и формы обслуживания;          ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;          ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;          ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:          У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          У.7 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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.          ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;          ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;          ПО.7 контроле хранения и</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:          – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 5.          Промежуточная аттестация:          – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);          – аттестационный лист</p>

<p>расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>		
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 6.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с</p>	<p>- участвует в разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- осуществляет расчеты,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-12.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p>



<p>технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов;</p> <p><i>ПО.8 презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</i></p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><i>У.8 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</i></p>	<p>оформление и презентацию результатов проработки</p>	<p>– аттестационный лист</p>
---	--	------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) 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	- демонстрирует интерес к будущей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - демонстрирует навыки выстраивания работы в команде	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрирует навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм; - демонстрирует навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 10. Пользоваться профессиональной	- демонстрирует знания профессиональной	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12

документацией государственном иностранном языке.	на и	терминологии	в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
--	---------	--------------	--