

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор-главный врач
ООО «Санаторий Вилла Арнест»
В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора ГБПОУ КГМТ
Е.Н.Михаилян

28 июня 2023 г



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП 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**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Кисловодск, 2023 г

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

2. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3. ЛИТЕРАТУРА

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПП. 04 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.Область применения программы

Программа **производственной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

1.2.Цели и задачи:

Целью производственной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

1.3. Результаты освоения производственной практики

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
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
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы Производственной практики - 72 часа

ПП. 04 Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

Тематический план и содержание производственной практики

	Виды работ	Объем часов
1.	<p>Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	6
2.	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения 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>	6
3.	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p>	6
4.	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p>	6
5.	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p>	6
6.	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p>	6
7.	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования</p>	6
8.	<p>Организация хранения готовых холодных десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6
9.	<p>Организация хранения готовых горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6
10.	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	6

11.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
12.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	4
	Всего	2
		72

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Стул со спинкой-1	Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2	Котел электрический E-B-85/900 -1
Стол учителя -1		Котломоечная машина GS 650 -1
Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Конвектомат В 1011 i -1	Кофеварочная машина 2 GREVOLUTIONWHITE -1
Ноутбук HPE1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/ВТ/С/W8 -1	Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1	Кофемашина LaSpazialeS 2 EK 2G 1H 1H 2D -1
Принтер -1	Аппарат вакуумной упаковки Henkelman SuperJumbo 42 -1	Кофемолка CAIMANO STARTER ON-OFF -3
Сканер Canon -1	Аппарат для приготовления чая и кофе электр. СК 20 -1	Куттер Robot-CoupeR 4 -1
Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1	Аппарат для приготовления чая и кофе электр. СК 20 -1	Линия самообслуживания- 1
Зонт вытяжной 1200*1200*350мм -1	Аэропресс -1	Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1
Рабочее место №1 (линия раздачи) -1	Бак на колесах -6	Машина посудомоечная Winterhalter GS502 -1
Рабочее место №2 (линия раздачи) -1	Блендер Bar Boss -2	Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1
Рабочее место бармена (зал столовой) -1	Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1	Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1
Рукомойник (студия-лаборатория) -2	Ванна моечная 1-секционная -3	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1
Рукомойник -7	Ванна моечная 1-секционная с сушкой -1	Миксер MACAP F 4 -1
Стеллаж 1200*400*1800мм -4	Ванна моечная 2-х секционная -5	Мясорубка МИМ-300, Торгмаш (оборудование) -1
Стеллаж перфорирован. 1200*500*1800мм -2	Весы порционные SW-10 CAS(оборудование) -3	
Шкаф для барной стойки -5	Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2	
Шкаф встроенный для посуды -1		

Овощерезка CL50 RobotCoupe(оборудовани е) -1	Стол кондитерский 1800*700*850мм -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН- 14,69(оборудование)- 1
Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1	Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6	Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2
ОхладительшоковыйBC 1411 -1	Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Шкаф жарочный -1
Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5	Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1	Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1
Планетарный миксер, 5КРМ5У KilchenAld -1	Стол производственный 1200*700*850 -4	Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1
Плита индукционная напряжение 220В -1	Стол производственный 1500*700*850 -3	Шпилька для гастроемкостей на колесах -3
Пресс (темпер) для кофе MOTTA 53 мм -1	Стол производственный 1700*700*850 -3	Шпилька для листов на колесах -2
Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1	Стол производственный 1800*700*850 -5	Электрическая плита VE -40 -5
Расстоечный шкаф HP 16KN -1	Стол производственный 900*800*850 -1	Электропанель BALLU Camino BEC/MR- 1500(мех.упр.) -1
Регенератор RG 10b -1	Стол с моечной ванной 1000х600х850 -1	Электроплита -4
Риммер для маргариты 3- х ступенч. 20*16*7 см St- 1	Тележка для сбора подносов-5	Электроплита однокомфорочнаянизког орасполож. UNIS VSE 6 -1
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборуд ование) -1	Тележка сервировочная- 6	Венчик -4
Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1	УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1	Венчик 30см MACO/WP30P -1
Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1	Универсальная взбивальная машина RE- 22N-V в сборе 60/30л -1	Венчик 35см MACO/WP35P -5
Стол для отходов -1	Утюг Philips GC 4410 -1	Венчик тяжелый L35 Pujadas -1
Стол производственный 1000х600х850 -1	Фритюр -1	Гастроемкость 530*325*100мм -6
	Холодильная камера сборно-разборная КХН- 12,85(оборудование)- 1	

Гастроёмкость 530*325*200мм- 5	Доска разделочная -36	Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2
Гастроёмкость 530*325*20мм -5	Доска разделочная п/п 25x15x1 см белая ST -2	Лопатка -6
Гастроёмкость 530*325*65мм -12	Дуршлаг Д260мм -4	Лопатка кулинарная -2
Гастроёмкость GN 1/1 - 20 (Gasromix) -6	Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624- 18)(10126040/251109/000 6707/51,ИТАЛИЯ -1	Лопатка L=20 Luxstahi - 12
Гастроёмкость GN 1/1 - 65 (Gasromix) -18	Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5	Магнитный держатель -6
Гастроёмкость GN 1/1 - 65 перфорирован. (Gasromix) -12	Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2	Миска глубокая Д16см - 10
Гастроёмкость GN 2/3 - 20 (Gasromix) -12	Кастрюля 3 л двойное дно -12	Миска глубокая Д24см - 6
Гастроёмкость GN 2/3 - 65 (Gasromix) -12	Кастрюля с крышкой 11 л -11	Миска глубокая Д28см - 6
Гастроёмкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6	Кастрюля с крышкой 20 л -2	Миска 24 см -8
Гастроёмкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5	Кастрюля с крышкой 3 л - 4	Молоток для отбивания мяса Д-57 -2
Гастроёмкость перфорирован. 530*325*100мм -6	Кастрюля с крышкой 5 л -3	Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4
Гастроёмкость перфорирован. 530*325*150мм -6	Кастрюля с крышкой 50 л -1	Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4
Гастроёмкость перфорирован. 530*325*40мм -3	Коврик барный 59x8 см.черн -2	Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3
Гастроёмкость перфорирован. 530*325*65мм -6	Коврик для темпингаCafelatFlat -1	Насадка "Звезда d2мм нерж BS102 Martellato(10110080/2611 10/0025127/18 -1
Гастроёмкость эмалирован. 530*325*40мм -6	Корзина для мусора -3	Нож для овощей универсальный -2
	Крышки для гастроёмкостей -6	Нож для овощей -3
	Кувшин мерный 1 л. -1	Нож столовый -324
	Кувшин мерный пласт. 500мл -6	Нож универсальный -5
	Лист пекарский -2	Нож хлебный -2

Нож десертный- 6	Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2	Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1
Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel -4	Терка четырехсторонняя -2	Набор мельница д/перца +солонка -1
Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4	Толкушка деревянная большая (типб) -1	Набор рюмок сигнатур- 6
Нож консервный Lux 07201 -2	Циновка СЕНСОЙ -2	Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2
Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3	Шумовка -6	Набор столовых приборов (30пр)- 1
Нож-шеф разделочный -8	Щипцы сервировочные - 1	Рюмка-бистро 50 мл -187
Поднос пластиковый - 212	Блюдо овальное Д24см -32	Салатник -3
Поднос пластик -24	Блюдо овальное Д30см -33	Салатник Д14см -175
Подставка для досок -2	Блюдце Д15см -298	Сотейник 1,7л с ручкой - 19
Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 - 5	Бокал для бренди 390 мл -209	Соусник 200мл -71
Подставка для холдера классическая Cafelat- 1	Бокал для вина 210 мл - 195	стакан 310 мл -6
Сито -2	Бокал -флюте 190 мл - 215	Тарелка для подачи десерта - 226
Сито d=250 -12	Бульонная чашка 320 мл -115	Тарелка мелкая Д 21см - 295
Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6	Вилка столовая -278	Тарелка мелкая Д 24см - 316
Сковорода Д22мм -6	Кувшин 1300 мл -71	Фужер 190мл - 6
Сковорода Д36мм -4	Ложка соусная 100гр. - 10	Фужер для вина 190 мл -6
Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlкт 1493 -2	Ложка чайная -212	Фужер для вина 250 мл- 6
Совок для сыпучих продуктов -4	Ложка столовая -212	Фужер для коктейля -6
	Миска глубокая Д 30см -38	Фужер для коньяка -6
	Набор 3-х банок 370 мл - 1	Фужер для шампанского -6
		Хайбол 285 мл -192

Чашка кофейная
"Торино"; фарфор; 80 мл -
18

Чашка чайная 200 мл -
445

3.3. Общие требования к организации производственной практики

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики ;
 - аттестационный лист;
 - характеристика.
- Дополнительные материалы:
- Отзывы с места практики;
 - Приказы о поощрениях с места практики.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.
- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о направлении обучающихся на производство;
- аттестационный лист;
- оценочную ведомость;

- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;

ЛИТЕРАТУРА

Ресурсы электронной библиотеки

www.znanium.com сетевой доступ

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2020. - 368 с.
2. Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. — Ростов н/Д : Феникс, 2021. — 157 с. — (Среднее профессиональное образование)сетевой доступ znanium.com
3. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; . - (Сервис). сетевой доступ znanium.com
4. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2021. - 208 с.сетевой доступ znanium.com
5. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2022. - 496 с.сетевой доступ znanium.com
6. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).сетевой доступ znanium.com
7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2020. - 816 с.сетевой доступ znanium.com
8. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2022. - 496 с.сетевой доступ znanium.com
9. Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - Москва :Дашков и К, 2021. - 440 с.сетевой доступ znanium.com
10. Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Минск :РИПО, 2020. - 275 с.сетевой доступ znanium.com
11. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., Ермош Л.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2018. - 160 с.
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 496 с.
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с

4. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
5. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 240 с
6. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2021. - 496с
7. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.
М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2020. - 256с
8. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
9. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018 - 376 с
10. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл.изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2021. - 440 с
12. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина.
М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2017. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
13. Санитарные правила для организаций общественного питания.
М.: ИНФРА-М, 2021. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
- Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2018. – 80 с
14. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 432 с
15. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.
М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
16. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. -
М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.
М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2020. - 272 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

www.znaniy.com

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

<http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	на сырье, продукты	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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>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>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями</p>	

системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

соответствие времени выполнения работ нормативам;

соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;

адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:

соответствие температуры подачи виду блюда;

аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)

соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;

гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)

гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;

соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов,

<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>напитков для отпуска на вынос</p> <p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной</p>

		практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	экспертная оценка; -наблюдение
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	экспертная оценка; -наблюдение
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	-наблюдение
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	экспертная оценка; -наблюдение
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике

<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Финансовая грамотность, умение планировать предпринимательскую деятельность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по производственной практике</p>
---	---	--