

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г.
«17» июня 2022 г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Профиль подготовки: естественно - научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа производственной практики рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»

Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.

Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД): *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*

Код ПК	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

Иметь практический опыт	ПО1 - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО4 - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 - ведения расчетов с потребителями.
Умения	У1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Дескрипторы сформированности компетенций по производственной практики
 ВД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Формируемые компетенции	Действия (дескрипторы)	Требования к умениям, практическому опыту
-------------------------	------------------------	---

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	У1- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; иметь практический опыт в: ПО1- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО2- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	У3- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО4 - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 - ведения расчетов с потребителями.

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код
--	-----

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

Перед началом производственной практики в условиях производства обучающемуся выдается индивидуальный план по практике. По завершению практики в условиях производства обучающийся представляет отчет по производственной практике.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

ПП.04 – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля, МДК	Объем времени, отведенный на практику (в неделях/часах)	Сроки проведения, семестр							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1. - 4.5 ОК 1 – 5, 7, 9, 10	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2/72							72	

2.2 Содержание производственной практики.

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала Виды работ	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
ПП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72	
Тема 1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	1. Ознакомление со структурой предприятия, с документацией (ТК, ТТК, бракеражный журнал, санитарный журнал, инструкции по срокам хранения и реализации продукции, инструкции при работе с оборудованием, должностные инструкции повара). 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности, инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 4. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд и десертов. 6. Проверка соответствия количества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд и десертов. 7. 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.	18	ПК 4.1. ;4.2 ОК 1 – 5, 7,9, 10, У1-4. ПО1-5

	8. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции). 9. Оценка качества холодных сладких блюд и десертов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных холодных сладких блюд и десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13. Организация хранения готовых холодных сладких блюд и десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд и десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. Расчет стоимости холодных сладких блюд и десертов. Организация рабочего места. Приготовление салатов и десертов из свежих фруктов и ягод, в том числе из регионального сырья. Приготовление фруктовых и молочных желе, киселей Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление десертных кремов.		
Тема 2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных и диетических	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 5. 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.	18	ПК 4.1;4.3 ОК 1 – 5, 7,9, 10 У1-4, ПО1-5

	6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции). 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд и десертов 8. Оценка качества сладких горячих блюд и десертов 9. Хранение свежеприготовленных сладких горячих блюд и десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Организация хранения готовых сладких горячих блюд и десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11. Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых десертов и блюд на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих сладких блюд и десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 14. Расчет стоимости горячих сладких блюд и десертов. Организация рабочего места. Приготовление пудингов (рисовый, сухарный, каша гурьевская) Приготовление шарлотки. Приготовление горячих десертов из регионального сырья. Приготовление горячих десертов из экзотических фруктов.		
Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных и диетических.	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	12	ПК 4.1;4.4 ОК 1 – 5, 7,9, 10 У1-4, ПО1-5

	5. 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. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции). 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков 8. Оценка качества холодных напитков. 9. Хранение свежеприготовленных холодных напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Организация хранения готовых холодных напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11. Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 14. Расчет стоимости холодных напитков. Организация рабочего места. Составление ИТК и калькуляционных карт на ассортимент холодных напитков. Приготовление ягодных напитков, компотов в том числе из регионального сырья. Приготовление молочных коктейлей, айс-кримов, фраппе, флипов.		
Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных и диетических.	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,	12	ПК 4.1;4.5 ОК 1 – 5, 7,9, 10 У1-4, ПО1-5

	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 5. 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. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции). 7. Порционирование(комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков 8. Оценка качества горячих напитков 9. Хранение свежеприготовленных горячих напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11. Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 14. Расчет стоимости горячих напитков. Организация рабочего места. Приготовление чая, сбитня, в том числе из регионального сырья. Приготовление кофе натурального, какао.		
	Дифференцированный зачёт в форме защиты отчета по практике	6	
	итого	72	
	Демонстрационный экзамен	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально – техническое обеспечение

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания осуществляющих услуги населению в сфере питания: ООО «Магнит», ООО «Фаворит» г. Хабаровск; ООО «Натали», ООО «Славянка», КГБ УДПИ №1, МБОУ СОШ №3, МДБОУ д/с №11, ООО «Хорская буренка» район им Лазо; КГБУ Бикинский РЦ, ИП Сазыкина Г.Д. г. Бикин; ИП Заряно Т.Д. г. Лучегорск., с заключением двухсторонних договоров.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оснащение баз практик

Кухня организации питания: весы настольные электронные; папонвектомат; конвекционная печь или жар; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; стол холодильный с охлаждаемой горкой; тестораскаточная машина; планетарный миксер; диспенсер для подогрева тарелок; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка; процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); миксер для коктейлей; соковыжималки (для citrusовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; лампа для карамели; аппарат для темперирования шоколада; сифон; газовая горелка (для карамелизации); машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания: весы настольные электронные, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь (для пиццы), расстоечный шкаф, плита электрическая, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина (настольная), миксер (погружной), мясорубка, куттер, соковыжималки (для citrusовых, универсальная), пресс для пиццы, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), термометр инфракрасный, термометр со щупом, овоскоп, машина для вакуумной упаковки, производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый). Моечная ванна (двухсекционная), стеллаж передвижной

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

4. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
5. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
6. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
8. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
9. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
11. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /151691> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147353> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147262> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147263> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147354> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147250> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147352> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016–01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 10 с.
10. 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].
11. 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].
12. 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.
13. 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

14. 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»].

15. 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.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

17. Н.А. Анфимова, Кулинария, учебник - М: Издательский центр «Академия», 2016

18. А.Т. Васюкова, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Освоение программы производственной практики ПП.04 базируется на изучении учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Текущий контроль осуществляется мастером с помощью графика контрольных проверок на местах прохождения производственной практики. Промежуточная аттестация проводится по окончании производственной практики в форме защиты отчёта.

Успешное освоение производственной практики в рамках данного профессионального модуля является обязательным условием допуска обучающихся к демонстрационному экзамену.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Техникума, имеющих стаж работы в данной профессиональной области 30 лет.

Квалификация педагогических работников Техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах «Педагог профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: 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 Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков.	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</i> Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения защиты отчетов по производственной практике</i> - демонстрационный экзамен по ПМ.04	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			

ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	4.2	Практический опыт: ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО4 - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 - ведения расчетов с потребителями. Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов сложного приготовления.	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</i> Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения защиты отчетов по производственной практике</i> - демонстрационный экзамен по ПМ.04	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.
ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	4.3	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 сложного приготовления, 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		Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
		Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих десертов сложного приготовления. Хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного приготовления. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента				
ПК Осуществлять	4.4	Практический опыт: ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,	Текущий контроль: <i>экспертное</i>	Полнота ответов, точность

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО4 - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 - ведения расчетов с потребителями. Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков сложного приготовления. 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 напитков сложного приготовления, 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 Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков сложного приготовления. Хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного приготовления. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<i>наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</i> Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения защиты отчетов по производственной практике</i> <i>- демонстрационный экзамен по ПМ.04</i>	формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
--	--	---	--

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Пакет документов для отчёта по производственной практике

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента _____

(фамилия, имя, отчество)

КГБ ПОУ Хорский агропромышленный техникум

Группа №

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Студент _____, в период производственной практики

в _____

(наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. и выполнял работы: _____

(перечень работ и рабочих мест)

Качество выполнения работ: _____

За время прохождения практики _____

(Фамилия И.О. обучающегося)

показал, что (подчеркнуть нужное) умеет / не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен / не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет / не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет / не умеет работать в команде, высокая / низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

Оценка за трудовую дисциплину _____

прописью

Руководитель практики от предприятия: _____

подпись

И.О. Фамилия

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.Ф.И.О. студента _____

2.Место проведения практики _____

(наименование предприятия)

3.Время проведения практики

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

4.Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

Код ПК	Профессиональная компетенция	Оценка уровня освоения (по пятибалльной шкале)
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	

	подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	

Руководитель практики от предприятия:

подпись

И.О. Фамилия

Руководитель практики от
образовательной организации:

подпись

И.О. Фамилия

« _____ » _____ 20 ____ г.

ДНЕВНИК

по производственной практике по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.Ф.И.О. студент _____

2.Место проведения практики _____
(наименование предприятия)

3.Время проведения практики с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ » _____ 20 ____ г.

Дата	Наименование выполненных работ	Оценка	Подпись наставника
6 час	1. Ознакомление со структурой предприятия, с документацией (ТК, ТТК, бракеражный журнал, санитарный журнал, инструкции по срокам хранения и реализации продукции, инструкции при работе с оборудованием, должностные инструкции повара).		
6 час	2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
6 час	3. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности, инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 4. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд и десертов. 6. Проверка соответствия количества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,		

	сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд и десертов. 7. 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. 8. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции). 9. Оценка качества холодных сладких блюд и десертов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных холодных сладких блюд и десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 12. Организация хранения готовых холодных сладких блюд и десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд и десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 14. Расчет стоимости холодных сладких блюд и десертов. Организация рабочего места. Приготовление салатов и десертов из свежих фруктов и ягод, в том числе из регионального сырья. Приготовление фруктовых и молочных желе, киселей. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление десертных кремов.		
6 час	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.		
6 час	4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами		

6 час	чистоты. 5. 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. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции). 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд и десертов 8. Оценка качества сладких горячих блюд и десертов 9. Хранение свежеприготовленных сладких горячих блюд и десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Организация хранения готовых сладких горячих блюд и десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11. Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых десертов и блюд на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих сладких блюд и десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 14. Расчет стоимости горячих сладких блюд и десертов. Организация рабочего места. Приготовление пудингов (рисовый, сухарный, каша гурьевская) Приготовление шарлотки. Приготовление горячих десертов из регионального сырья. Приготовление горячих десертов из экзотических фруктов.		
-------	--	--	--

6 час	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 5. 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. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции).		
6 час	7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков 8. Оценка качества холодных напитков 9. Хранение свежеприготовленных холодных напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Организация хранения готовых холодных напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11. Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 14. Расчет стоимости холодных напитков. Организация рабочего места. Составление ИТК и калькуляционных карт на ассортимент холодных напитков. Приготовление ягодных напитков, компотов в том числе из регионального сырья. Приготовление молочных коктейлей, айс-кремов, фраппе, флипов.		

6 час	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.		
6 час	2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 5. 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. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом требований рецептуры, особенностей заказа. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции). 7. Порционирование(комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков 8. Оценка качества горячих напитков 9. Хранение свежеприготовленных горячих напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11. Выбор контейнеров, эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 14. Расчет стоимости горячих напитков. Организация рабочего места. Приготовление чая, сбитня, в том числе из регионального сырья. Приготовление кофе натурального, какао.		
6 час	Защита отчета по ПП		
6 час	Демонстрационный экзамен		

Итого часов: 72 часа

Руководитель практики от предприятия: _____
 подпись И.О. Фамили

«_____» _____ 20____ г.

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

на выполнение практической работы по профессиональному модулю
 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
 блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Ф.И.О. студента _____

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование работы	оценка
1	1. Произвести расчет холодного десерта Мусс яблочный на манной крупе. № 667 выход 150 г 3порц. 2. Составит ИТК на блюдо. 3. Приготовить и презентовать блюдо.	
2	1. Произвести расчет горячего десерта Пудинг сухарный с абрикосовым соусом № 687,618 выход 170 г (3 к)3 порц. 2. Составит ИТК на блюдо. 3. Приготовить и презентовать блюдо.	
3	1. Произвести расчет холодного десерта Самбук абрикосовый с шоколадным соусом № 669, 615 выход 150/30 г 3 порц. 2. Составит ИТК на блюдо. 3. Приготовить и презентовать блюдо.	
	1. Произвести расчет горячего десерта Шарлотка Экспресс с яблоками с шариком мороженого. № 694 А выход150/50 3 порц. 2. Составит ИТК на блюдо. 3. Приготовить и презентовать блюдо.	

Работа выполнена в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Работу проверил и принял:

Руководитель практики от предприятия: _____
 подпись И.О. Фамилия

Руководитель практики от
 образовательной организации: _____

подпись И.О. Фамилия

«_____» _____ 20____ г.

Критерии оценивания отчёта по ПП.04

Итоговая оценка по дневнику практики +один балл за своевременное предоставление документов и устный отчет.

6.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Текущем контролем по производственной практике является экспертное наблюдение выполнения производственного задания

Проверяемые компетенции

Коды	Показатели оценки результата
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Индивидуальный оценочный лист

Ф.И.О. _____

Группа: ПК

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

№ п.п	Код ПК	Показатели этапов	Макс к-во баллов	К-во баллов
Экономический расчёт				
1.	4.1	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте	4	
Организация рабочего места				
2.	4.1	Наличие полного комплекта санитарной одежды	4	
3.	4.1	Санитарная подготовка рабочего места	4	
4.	4.1	Рациональный выбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды	4	
5.	4.1	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение выполнения	4	
6.	4.1	Соблюдение требований техники безопасности при выполнении подготовительных работ	4	
Подготовка сырья				
7.	4.1	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество	4	
8.	4.1	Отмеривание и взвешивание сырья	4	

9.	4.1	Подготовка сырья (первичная обработка, просеивание, зачистка и д. р.)	5	
Выполнение технологического процесса				
10.	4.2-4.5	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда	5	
11.	4.2-4.5	Соблюдение теплового режима и времени варки продуктов	5	
12.	4.1	Рациональное распределение рабочего времени	4	
13.	4.1	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности	4	
14.	4.1	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены	4	
Подача блюда				
15.	4.1	Правильный подбор посуды для подачи блюда	4	
16.	4.2-4.5	Соблюдение правил порционирования блюда	4	
17.	4.2-4.5	Соответствие выхода блюда	5	
18.	4.2-4.5	Соблюдение температура подачи блюда	4	
19.	4.2-4.5	Оформление блюда (с элементами новизны)	4	
Бракераж блюда				
20.	4.2-4.5	Внешний вид блюда	4	
21.	4.2-4.5	Консистенция	4	
22.	4.2-4.5	Цвет	4	
23.	4.2-4.5	Вкус	4	
24.	4.2-4.5	Запах	4	
Итого выполнения работ			100	

Критерии оценки выполнения ПМ

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 16 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 - 100	5	отлично
71 - 90	4	хорошо
51-70	3	удовлетворительно
50 и менее	2	неудовлетворительно

Председатель комиссии _____ Суходол Г.Г. «__» _____ 20__ г.

Члены комиссии _____ Латынникова С.В.

_____ Пукита С.В.

5.3 Практические задания к демонстрационному экзамену

Задания

для выполнения практических квалификационных работ

Проверяемые профессиональные и общие компетенций:

ПК 4.1 – ПК 4,5, ОК 1 – ОК 7, ОК-9,10

У1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться: технологическими картами блюд.

Литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование: электроплиты, пароконвектомат, слайсер, миксер, электронные весы, производственные столы, холодильник.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейник, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «Фрукты», венчики, ножи поварские, лопатки, гастроемкости, противни, стаканы мерные, сервировочная посуда.

Время выполнения задания 1,5 часа

№	Задания
1	1.Произвести расчет холодного десерта Мусс яблочный на манной крупе. № 667 выход 150 г 3порц. 2. Составит ИТК на блюдо. 3. Приготовить и презентовать блюдо.
2	1. Произвести расчет горячего десерта Пудинг сухарный с абрикосовым соусом № 687, 618 выход 170 г (3 к) 3 порц. 2. Составит ИТК на блюдо 3. Приготовить и презентовать блюдо.
3	1.Произвести расчет холодного десерта Самбук абрикосовый с шоколадным соусом № 669, 615 выход 150/30 г 3 порц. 2. Составит ИТК на блюдо. 3. Приготовить и презентовать блюдо.
4	1. Произвести расчет горячего десерта Шарлотка Экспресс с яблоками с шариком мороженого. № 694 А выход 150/50 3 порц. 2. Составит ИТК на блюдо. 3. Приготовить и презентовать блюдо.