

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Международный колледж сервиса
(ГАПОУ Международный колледж сервиса)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04
ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
по специальности среднего профессионального образования 43.02.15
Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УТР

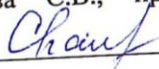
 О.Р. Скальская

« 02 » сентября 2022 г

Рабочая программа учебной /производственной/ практики профессионального модуля ПМ.04. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Международный колледж сервиса г. Казань Республика Татарстан


Разработчики:

Камалетдинова С.В., преподаватель высшей квалификационной категории 

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий

 Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

 Р.И. «Билалов»
(наименование предприятия)

Руководитель 


« 05 » сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ | 21 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|---|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, |

| | |
|-------|--|
| | осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личности и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 15 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|---------|---|
| 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 |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|--------------------------------|--|
| <p>Иметь практический опыт</p> | <p>в</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов. |
| <p>Уметь</p> | <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты 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, |

| | |
|-------|--|
| | <p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; |

1.3. Количество часов на освоение программы учебной /производственной/ практики:

всего **144 часа**, в том числе:

учебной практики – **72 часа**;

производственной практики – **72 часа**.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

| Код и наименование ПК, код и наименование МДК | Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК | Наименование тем учебной практики | Кол-во часов по темам |
|---|--|--|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 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 | | | |
| МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 | Тема 1. Организация работ и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков. | 6 |
| МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 66 | Тема 1. Приготовление холодных сладких блюд: экзотические фруктовые салаты, компоты и фрукты в сиропе | 12 |
| | | Тема 2. Технология приготовления железированных сладких блюд: желе, муссы, самбуки, кремы, мороженое | 12 |
| | | Тема 3. Технология приготовления горячих сладких блюд: суфле, пудинги, блинчики, блюда из теста, из яблок | 24 |
| | | Тема 4. Технология приготовления холодных и горячих напитков | 12 |
| | | Тема 5. Приготовление тулипных каннолей с творожным кремом, шоколадного фондана | 6 |
| ВСЕГО часов | 72 | | |

2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.04

| Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | | Объем часов на учебную практику | Уровень освоения |
|---|--------------------------------------|---|---------------------------------|------------------|
| ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | |
| МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | |
| Тема 1. Организация работ и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков. | <i>Содержание учебного материала</i> | | 6 | |
| | 1.1. | Организация работ и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 | 2 |
| МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | |
| Тема 1. Приготовление холодных сладких блюд: экзотические фруктовые салаты, компоты и фрукты в сиропе | <i>Содержание учебного материала</i> | | 12 | |
| | 1.1. | Организация рабочего места. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Приготовление холодных десертов: экзотического фруктового салата, салат «Гранд Маринье», фруктового супа с дыней и ягодным морсом. Оценка качества десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). | 6 | 2 |
| | 1.2. | Организация рабочего места. Приготовление компотов (из свежих, консервированных, свежемороженых ягод и фруктов). Фруктов в сиропе (груша медовая, томленый в вине ананас). Оценка | 6 | 2 |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|----|-----|
| | | качества компотов, фруктов в сиропе | | |
| Тема 2. Технология приготовления желированных сладких блюд: желе, муссы, самбуки, кремы, мороженое | <i>Содержание учебного материала</i> | | 12 | |
| | 2.1. | Приготовление желированных сладких блюд: киселей, желе из свежих плодов и ягод, мусса клюквенного, самбука сливового с соусом абрикосовым. Оценка качества десертов. | 6 | 2 |
| | 2.2. | Приготовление кремов (ягодного, крем-брюле, сабайона) и взбитых сливок (сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные). Приготовление мороженого (клубничного, сорбет из дыни). Оценка качества десертов. | 6 | 2 |
| Тема 3. Технология приготовления горячих сладких блюд: суфле, пудинги, блинчики, блюда из теста, из яблок | <i>Содержание учебного материала</i> | | 24 | |
| | 3.1. | Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: шоколадного, клубничного суфле, воздушного пирога. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов. | 6 | 2 |
| | 3.2. | Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: шоколадного пудинга с фруктовым соусом, пудинга из пшеничного хлеба с яблоками с соусом. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов. | 6 | 2 |
| | 3.3. | Организация рабочего места. Приготовление блинчиков «Креп-Сюзетт», блинных мешочков с абрикосами. Приготовление соуса фруктового. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов. | 6 | 2 |
| | 3.4. | Организация рабочего места. Приготовление фрадживана с яблоками, яблочного штруделя из теста «Фило» со сладким соусом. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. | 6 | 2 |
| Тема 4. Технология приготовления холодных и | <i>Содержание учебного материала</i> | | 12 | |
| | 4.1. | Организация рабочего места. Приготовление холодного чая, кофе-гляссе, молочного коктейля, лимонада, | 6 | 2,3 |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|-------------------|-----|
| горячих напитков | | клюквенного морса, кваса домашнего, смузи фруктового, крутона клубничного. Варианты подачи холодных напитков. Оценка качества напитков. | | |
| | 4.2. | Организация рабочего места. Приготовление горячего чая, кофе, какао, шоколада, сбитня пряного, глинтвейна. Варианты подачи горячих напитков. Оценка качества напитков. | 6 | 2,3 |
| Тема 5. Приготовление тулипных каннолей с творожным кремом, шоколадного фондана | <i>Содержание учебного материала</i> | | 6 | |
| | 5.1. | Организация рабочего места. Приготовление меренгов (французские, итальянские). Приготовление шоколадного брауни, шоколадного фондана. Оценка качества горячих десертов. Зачет | 6 | 2 |
| <i>ИТОГО часов</i> | | | <i>108</i> | |

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

| Код профессионал. компетенц. | Наименование профессионального модуля, МДК | Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК | Виды работ |
|--|---|--|--|
| ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | |
| ПК 4.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ЛР 1. ЛР 4 ЛР 5 | МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента. Виды, Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования по организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| ПК 4.1.- 4.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ЛР 1. ЛР 4 ЛР 5 | МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 | Организация рабочего места. Приготовление холодных десертов: экзотического фруктового салата, фруктового супа с дыней и ягодным морсом. Оценка качества десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). |
| | | 6 | Организация рабочего места. Приготовление компотов (из свежих, консервированных, свежемороженых ягод и фруктов). Фруктов в сиропе (груша медовая). Оценка качества компотов, фруктов в сиропе |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | 6 | Приготовление желированных сладких блюд: киселей, желе из клюквы, фруктового мусса, самбука сливового с соусом абрикосовым. Оценка качества десертов. |
| | | 6 | Приготовление кремов (ягодного, крем-брюле), шоколадного мусса со сливками. Приготовление мороженого (клубничного, сорбет из дыни). Оценка качества десертов. |
| ПК.4.3. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 15. | | 6 | Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: клубничного суфле, воздушного пирога. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов. <i>Дифференцированный зачет</i> |
| | | 6 | Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: пудинга из пшеничного хлеба с яблоками с соусом. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов. |
| ПК .4.4. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 15. | | 6 | Организация рабочего места. Приготовление блинчиков «Креп-Сюзетт», блинных мешочков с абрикосами. Приготовление соуса фруктового. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов. |
| | | 6 | Организация рабочего места.. Приготовление фрадживана с яблоками, яблочного штруделя из тесто «Фило» со сладким соусом. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов. |
| ПК 4.5. – ПК 4.6. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 15 | | 6 | Организация рабочего места. Приготовление холодного чая, кофе-гляссе, молочного коктейля, лимонада, клюквенного морса, кваса домашнего, смузи фруктового. Варианты подачи холодных напитков. Оценка качества напитков. |
| | | 6 | Организация рабочего места. Выбор, |

| | | | |
|---|--------------|-----------|--|
| ПК 4.5. – ПК 4.6. ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 15 | | | подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячего чая, кофе, какао, шоколада. Варианты подачи горячих напитков. Оценка качества напитков. |
| | | 6 | Организация рабочего места. Приготовление меренгов (французские, итальянские). Приготовление шоколадного брауни, шоколадного фондана. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов. <i>Дифференцированный зачет</i> |
| | ВСЕГО | 72 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.04

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная /Производственная практика профессионального модуля «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» по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проходит в лаборатории колледжа и в предприятиях питания города.

Реализация программы практики предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории/цеха ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

| № п/п | Наименование оборудования | Кол-во единиц на 15 рабочих мест |
|---------------------------------|--|----------------------------------|
| Весоизмерительное оборудование: | | |
| 1 | Весы настольные электронные | 15 |
| Тепловое оборудование: | | |
| 2 | Пароконвектомат | 1 |
| 3 | Конвекционная печь | 1 |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |
| 5 | Расстоечный шкаф | 1 |
| 6 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося | 7 |
| 7 | Фритюрница | 1 |

| | | |
|--|--|---|
| 8 | Электрогриль (жарочная поверхность) | 1 |
| 9 | Плита wok | 1 |
| 10 | Гриль Саламандра | 1 |
| 11 | Электроблинница | 1 |
| 12 | Электромармиты | 3 |
| 13 | Кофемашина с капучинатором | 1 |
| 14 | Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) | 1 |
| 15 | Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) | 2 |
| 16 | Электромармит | 1 |
| Холодильное оборудование: | | |
| 17 | Шкаф холодильный | 1 |
| 18 | Шкаф морозильный | 1 |
| 19 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 20 | Льдогенератор | 1 |
| 21 | Гранитор | |
| 22 | Охлаждаемый прилавок-витрина | 1 |
| 23 | Фризер | 1 |
| 24 | Стол холодильный с охлаждаемой горкой | 1 |
| Механическое оборудование: | | |
| 25 | Тестораскаточная машина | 1 |
| 26 | Планетарный миксер | 5 |
| 27 | Диспансер для подогрева тарелок | 1 |
| 28 | Блендер ручной (с дополнительной насадкой для взбивания) | 1 |
| 29 | Мясорубка | 1 |
| 30 | Слайсер | 1 |
| 31 | Машина для вакуумной упаковки | 1 |
| 32 | Куттер или миксер (для тонкого измельчения продуктов) | 1 |
| 33 | Процессор кухонный | 1 |
| 34 | Овощерезка | 1 |
| 35 | Миксер для коктейлей | 1 |
| 36 | Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания | 1 |
| 37 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) | 1 |
| 38 | Кофемолка | 1 |
| Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: | | |
| 39 | Овоскоп | 1 |

| | | |
|--------------------------------|--|----|
| 40 | Нитрат тестер | 1 |
| Оборудование для мойки посуды: | | |
| 41 | Машина посудомоечная | 1 |
| Вспомогательное оборудование: | | |
| 42 | Стол производственный с моечной ванной | 15 |
| 43 | Стеллаж передвижной | 2 |
| 44 | Моечная ванна двухсекционная | 1 |

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единиц на 15 рабочих мест | |
|----------|--|---|----------------------------------|
| | | для индивидуаль ного пользования | для группового пользования |
| 1 | Гastroемкости из нержавеющей стали | | 7 |
| 2 | Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л | 15 | |
| 3 | Набор сотейников 0.6л, 0.8л | 15 | |
| 4 | Сковорода | 15 | |
| 5 | Гриль сковорода | | 5 |
| 6 | Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая | 15 комплектов | |
| 7 | Подставка для разделочных досок | 15 | |
| 8 | Мерный стакан | 15 | |
| 9 | Венчик | 15 | |
| 10 | Миски нержавеющей сталь | 45 | |
| 11 | Сито | 15 | |
| 12 | Шенуа | 15 | |
| 13 | Лопатки (металлические, силиконовые) | 15 | |
| 14 | Половник | | 7 |
| 15 | Шумовка | | 5 |
| 16 | Шипцы кулинарные универсальные | | 5 |
| 17 | Шипцы кулинарные для пасты | | 2 |
| 18 | Набор ножей «поварская тройка» | 15 | |
| 20 | Набор выемок (различной формы) | | 2 комплекта |
| 21 | Корзина для мусора | | 4 |

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский цент «Академия», 2017. — 256 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2015. – 328 с.
3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2014. - 128 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 384 с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.
8. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.
9. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 304 с.
10. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: учебник для НПО. /Д.Ф. Фатыхов. – М.: «Академия», 2015. – 416 с.
11. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2015. – 288 с

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.
3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
4. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник для нач. проф.образования /Л.Г.Шатун. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 320с.
5. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
6. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
7. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 208 с.
8. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

3.3. Общие требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ПОП, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в .1.5.ФГОССПО по

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитываться о состоянии здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной \практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

3.4. Кадровое обеспечение практики

Руководство учебной/производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии предполагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ОПОП по специальности.

**4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.04**

| Результаты (освоенные ПК) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ПК 4.1.-4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. ОК 02. ОК 03. ЛР 1. ЛР 4 ЛР 5 | Организация рабочего места и личную гигиену в соответствии с СТН и ТБ | Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента во время выполнения задания по учебной и производственной практики Производственные ситуации, выход, решение Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене. |
| | Выполнение механической кулинарной обработки в соответствии с требованиями СТН и ТБ | |
| | Расчет сырья согласно рецептуре блюд | |
| | Подготовка желатина, агар- агара и крахмала для приготовления холодных десертов сложного ассортимента | |
| | Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов | |
| | Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с технологическими требованиями к холодным десертам, сложного ассортимента | |
| | Приготовление холодных десертов, сложного ассортимента | |
| Проведение сервировки блюд, бракеража и отпуска холодных десертов, согласно требованиям Госстандарта | | |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей | Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ | Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента во время выполнения заданий по учебной |
| | Выполнение расчета сырья согласно рецептуре горячих соусов | |
| | Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ | |
| | Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов | |
| | Выбор производственного инвентаря и | |

| | | |
|--|---|---|
| различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. ОК 02 . ОК 03. ОК 07. ЛР 1. ЛР 4. ЛР 5. | оборудование в соответствии с технологическими требованиями к холодным десертам, сложного ассортимента | и производственной практики Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене. |
| | Приготовление холодных десертов, сложного ассортимента | |
| | Проведение сервировки блюд, бракеража и отпуска холодных десертов, согласно требованиям Госстандарта | |
| 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 ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 15. | Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ | Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций при приготовлении холодных напитков сложного, ассортимента во время выполнения заданий по учебной и производственной практики. Производственные ситуации, выход, решение |
| | Выполнение расчета сырья согласно рецептуре холодных напитков | |
| | Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с технологическими требованиями к холодным напиткам сложного ассортимента | |
| | Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ | |
| | Приготовление холодных напитков сложного ассортимента, согласно рецептуре блюд | |
| | Творческое оформление приготовленных холодных напитков, согласно требованиям к качеству | |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации | Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ | Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций при приготовлении |
| | Выполнение расчета сырья согласно рецептуре блюд | |
| | Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с | |

| | | |
|--|---|---|
| горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 15. | технологическими требованиями к холодным напиткам сложного ассортимента | горячих напитков сложного, ассортимента во время выполнения заданий по учебной и производственной практики. Производственные ситуации, выход, решение |
| | Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ | |
| | Приготовление горячих напитков сложного ассортимента, согласно рецептуре блюд | Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента |
| | Творческое оформление приготовленных горячих напитков, согласно требованиям к качеству | Производственные ситуации. Тестирование. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. |
| | Проведение бракеража и отпуска горячих напитков согласно требованиям Госстандарта. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | |
| Умение работать на оборудовании горячего цеха: знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе | | |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | Организация рабочего места | Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих, холодных десертов, напитков. Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на |
| | Выполнение механической кулинарной обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов | |
| | Расчет сырья исходя из технологических карт горячих и холодных десертов, напитков. | |
| | Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с технологическим требованиям к горячим и холодным десертам, напиткам | |
| | Творческое оформление, и подача горячих холодных десертов, напитков | |
| Проведение бракеража готовых горячих и холодных десертов, напитков | | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| обслуживания ОК 02. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 15 | сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | демонстрационном экзамене. |
|---|---|----------------------------|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить 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 |
|---|--|--|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <ul style="list-style-type: none"> – 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>Владение контролем: экспертное наблюдение и актуальными методами работы в профессиональной деятельности</p> <p>Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p> |
| ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |

| | | |
|--|---|---|
| | с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования | Выстраивание траектории профессионального и личностного развития |
| ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности | Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами. |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе | Правила оформления документов (ТК, ТТК) |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережения на | Правила экологической безопасности при ведении |

| | | |
|--|---|---|
| ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | рабочем месте | профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Повар, кондитер |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | – 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 | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела | Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов |

