

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»  
Директор  
ООО «Восторг» кафе «Велернее»  
Жукова В.И.  
«30» августа 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор  
ГБПОУ ВО «СПК»  
Зварич В.Г.  
«30» августа 2019 г.



ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ  
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

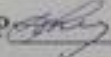

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования


Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки  
2019

Программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и требованиями стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
Цикловой  
методической комиссией  
технологии общественного питания  
Протокол № 11  
от « 19 » 06 2019 года

Зам.директора по УР  /Соломина Л.В./  
Заведующая УиПП  /Воропаева Ю.А./

Председатель ЦМК  
 /Корсакова Ю.А.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза Ретисова А.А. методист  
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза Корсакова Ю.А. председатель ЦМК  
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза Директор ООО "Атом" кафе "Океан" Жуков А.И.  
ФИО, должность, полное наименование ОУ СПО и/или ВПО



## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1 Область применения программы производственной практики.....	4
1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам	4
1.3 Место производственной практики в структуре ОП.....	5
1.4 Трудоемкость и сроки проведения производственной практики.....	6
1.5 Места прохождения производственной практики.....	6
2 Результаты освоения программы производственной практики .....	7
3 Структура и содержание производственной практики.....	9
4 Условия реализации программы производственной практики.....	13
5. Контроль и оценка результатов производственной практики.....	16

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы производственной практики**

Программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения обучающимися основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», включающей в содержательную часть требования к виду деятельности, утвержденными в профессиональном стандарте 33.011 «Повар», а также требования стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

### **1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

Основной целью производственной практики является: получение обучающимися практического опыта при освоении основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» посредством формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и вида деятельности, предусмотренными профессиональным стандартом 33.011 «Повар».

#### **Задачи производственной практики**

Основными задачами производственной практики является приобретение обучающимися профессиональных умений и получения практического опыта по выполнению следующих видов работ, предусмотренных требованиями основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта 33.011 «Повар», стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»:

- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
- Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 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.
- Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
  - Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
  - Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
  - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
  - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
  - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

### **1.3. Место производственной практики в структуре образовательной программы**

Производственная практика проводится после прохождения междисциплинарных курсов: **МДК. 04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и **МДК 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в рамках профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

#### **1.4. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики**

Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента проводится концентрировано, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы.

Сроки ее проведения определяются учебным планом, календарным учебным графиком образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Трудоемкость производственной практики составляет 144 академических часа (4 зачетных единиц – 4 недели) и проводится на 4 курсе в 7-м семестре, включая дифференцированный зачет по итогам производственной практики.

#### **1.5. Места прохождения производственной практики**

Производственная практика проводится на базах сторонних организаций, осуществляемая на основе двусторонних договоров между ГБПОУ ВО «СПК» и соответствующими предприятиями, организациями или учреждениями.

Общие требования к подбору баз практик:

область профессиональной деятельности организаций – баз практики: 33  
Сервис, оказание услуг населению (по направлению общественное питание);

оснащенность современным оборудованием;

наличие квалифицированного персонала;

близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является практический опыт выполнения трудовых функций профессионального стандарта 33.011 «Повар», требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело» чемпионата, а также практический опыт овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», с соответствующими ему **общими компетенциями(ОК):**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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
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

С целью овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента должен:

**приобрести практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

- 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Вариативная часть – 72 часа

С целью реализации требований работодателей, ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место предусмотрено увеличение объема производственной практики за счет вариативной части на 72 часа.

Вариативная часть направлена на обеспечение соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт в:



- приготовлении и оформлении, подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента: бланманже, террина, замороженных десертов, тирамису, чизейка, восточных сладостей
- приготовлении и оформлении, подготовке к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов диетического питания
- приготовлении оформлении, подготовке к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов для вегетарианского питания
- использовании техники латте-арт – сложного оформления горячих напитков

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Раздел практики	Виды работ	Наименование тем производственной практики, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
<p><b>Раздел 1.</b> Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p><b>Тема 1.1</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения сладких блюд, десертов из натуральных фруктов и ягод</p>	<b>6</b>
	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p><b>Тема 1.2</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения желированных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<b>6</b>
	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд. Десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.</p>	<p><b>Тема 1.3</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения замороженных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<b>12</b>
	<p>Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p><b>Тема 1.4</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения холодных сладких блюд, десертов: тирамису, чизкейки</p>	<b>12</b>

<p><b>Раздел 2.</b> Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуса.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p><b>Тема 2.1</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения суфле и пудингов разнообразного ассортимента</p>	12
		<p><b>Тема 2.2</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения штруделей и шарлоток разнообразного ассортимента</p>	12
		<p><b>Тема 2.3</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения сладких блинчиков разнообразного ассортимента</p>	6
		<p><b>Тема 2.4</b> Организация процессов приготовления, реализации десертов фламбе, фондю разнообразного ассортимента</p>	6
		<p><b>Тема 2.5</b> Технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов для диетического питания</p>	6
		<p><b>Тема 2.6</b> Технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов для вегетарианского питания</p>	6
<p><b>Раздел 3.</b> Выполнение работ по организации рабочего места,</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<p><b>Тема 3.1</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения морсов и квасов</p>	6

<p>приготовлению, подготовке к реализации и хранению холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p><b>Тема 3.2</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения компотов и лимонадов, смузи</p>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Раздел 4.</b> Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе</p>	<p><b>Тема 4.1</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих напитков на основе чая</p>	<p><b>12</b></p>

	<p>выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p><b>Тема 4.2</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих напитков на основе кофе</p>	<p><b>12</b></p>
		<p><b>Тема 4.3</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих напитков на основе шоколада</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 4.4</b> Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих коктейлей. Использование техники латте-арт</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Раздел 5.</b> Выполнение работ по организации обслуживания потребителей</p>	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p><b>Тема 5.1</b> Обслуживание различных групп потребителей с учетом особенности организации питания</p>	<p><b>6</b></p>
<p>Промежуточная аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b></p>			<p><b>144 часа,</b> <b>ИТОГО: (4 недели)</b></p>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к проведению производственной практики**

4.1.1. Перед началом производственной практики каждый обучающийся должен пройти вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

4.1.2. Обучающиеся в период производственной практики обязаны:

- выполнять виды работ, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности в организации, на базе которой осуществляется прохождение производственной практики;
- соблюдать действующие в правила распорядка организации, на базе которой осуществляется прохождение производственной практики.

4.1.3. Контроль прохождения производственной практики возлагается на руководителя производственной практики ГБПОУ ВО «СПК».

### **4.2. Учебно-методическое обеспечение производственной практики**

Перед началом практики заведующий учебной и производственной практикой и преподаватель, ответственный за производственную практику, проводят организационное собрание обучающихся.

Цели организационного собрания:

- 1) объявление сроков проведения производственной практики;
- 2) знакомство с программой, целями и задачами производственной практики;
- 3) инструктаж по общим положениям техники безопасности, пожарной безопасности и охране труда;
- 4) выдача дневников по производственной практике, методических рекомендации для оформления отчета по производственной практике;
- 5) определение порядка прибытия на базу практики и выполнения заданий под руководством ответственного лица от организации.

В установленный день завершения практики заверенные подписью руководителя производственной практики от предприятия и печатью предприятия дневник и отчет сдаются руководителю производственной практики от колледжа.

### **4.3 Требования к материально-техническому оснащению рабочих мест на базе практики**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

#### **Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
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;  
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 цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Сифон;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики**

Реализация программы производственной практики обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ ВО «СПК», имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать 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.

#### **4.5. Информационное обеспечение производственной практики:**

##### **Печатные издания:**

1. Сеницына А. В. , Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

##### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>
4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>



## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

5.1. В ходе производственной практики осуществляется промежуточный контроль успеваемости обучающихся по пятибалльной системе.

Выполнение обучающимися видов работ, предусмотренных разделами программы производственной практики, оценивается руководителем производственной практики по окончании прохождения практики.

5.2. По итогам производственной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.3. В ходе проведения промежуточной аттестации оценивается качество, полнота, правильность выполнения обучающимся конкретного вида (варианта) работы, качество оформления отчета по результатам выполнения задания, приобретенный практический опыт в рамках формируемых профессиональных компетенций (ПК 4.1 – ПК 4.5) по основному виду деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, профессионального стандарта 33.011 Повар, стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

### Результаты прохождения производственной практики (освоенные компетенции)

ПК	Показатель оценки ПК (с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар и стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник по производственной практике</li> <li>– оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по производственной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю</li> </ul>

<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник по производственной практике</li> <li>– оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по производственной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю</li> </ul>
<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>		
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>		

	<p>впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Определять этапы решения задачи;  Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  Составлять план действия;  Определять необходимые ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Адаптировать свои методы работы в различных ситуациях (WSR).</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе при выполнении работ производственной практики</p> <p>Характеристика обучающегося, составленная руководителем производственной практики от предприятия</p>
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Определять задачи для поиска информации;  Определять необходимые источники информации;  Планировать процесс поиска;  Структурировать получаемую информацию;  Выделять наиболее значимое в перечне информации;  Оценивать практическую значимость результатов поиска;  Оформлять результаты поиска.</p>	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  Применять современную научную профессиональную терминологию;  Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Брать на себя личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. Объективно оценивать личные качества и свою производительность. (WSR).</p>	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Обнаруживать недостатки в определенных процессах и находить пути их решения вместе с</p>	

коллегами, руководством, клиентами	командой. Соблюдать правила делового этикета в общении с коллегами и потребителями (WSR).	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.  Быть коммуникабельным и гибким в сложных, неординарных, непредвиденных ситуациях (WSR).	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии.  Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных ситуациях (WSR).	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.  Применять различные методы энергосбережения при использовании оборудования при приготовлении кулинарной продукции. Использовать ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд(WSR).	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Использовать современное программное обеспечение.  Работать с базовым компьютерным оборудованием (WSR).	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**ПЕРЕЧЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Тематика производственных работ	Количество часов
Организация процессов приготовления, реализации и хранения сладких блюд, десертов из натуральных фруктов и ягод	6
Организация процессов приготовления, реализации и хранения железированных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6
Организация процессов приготовления, реализации и хранения замороженных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения холодных сладких блюд, десертов: тирамису, чизкейки	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения суфле и пудингов разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения штруделей и шарлоток разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения сладких блинчиков разнообразного ассортимента	6
Организация процессов приготовления, реализации десертов фламбе, фондю разнообразного ассортимента	6
Организация процессов приготовления, реализации и хранения морсов и квасов	6
Организация процессов приготовления, реализации и хранения компотов и лимонадов, смузи	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих напитков на основе чая	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих напитков на основе кофе	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих напитков на основе шоколада	6
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих коктейлей. Использование техники латте-арт	6
Обслуживание различных групп потребителей с учетом особенности организации питания	6