

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

«СОГЛАСОВАНО»

Директор
ООО «Восторг» кафе «Вечернее»
Жукова В.Н. 
« 30 » августа 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

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



**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ 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 учебной 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» 05 2019 года

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

Председатель ЦМК
[подпись] /Корсакова Ю.А.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза [подпись] Ремисова А.А. методист
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза [подпись] Корсакова Ю.А. преподаватель
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза [подпись] директор ООО «Восток»
кафе «Восток» Жукова А.И.
ФИО, должность, полное наименование ОУ СПО и/или ВПО



СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы учебной практики	4
1.2 Цели и задачи учебной практики, требования к результатам	4
1.3 Место учебной практики в структуре образовательной программы	6
1.4 Трудоемкость и сроки проведения учебной практики	6
1.5 Места прохождения учебной практики	6
2 Результаты освоения программы учебной практики	7
3 Структура и содержание учебной практики	9
4 Условия реализации программы учебной практики	15
4.1 Требования к проведению учебной практики	15
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению	15
4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики	16
4.4. Информационное обеспечение учебной практики	16
5. Контроль и оценка результатов учебной практики	17
Приложение 1 – Перечень учебно-производственных работ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – основной образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО 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 учебной практики, требования к результатам

Основной целью учебной практики является: получение обучающимися первоначального 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 учебной практики

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

- 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.
- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
- Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
- Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
- 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.
- 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

1.3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная 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 учебной практики

Учебная 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 учебной практики составляет 108 академических часа (3 зачетных единицы – 3 недели) и проводится на 4 курсе в 7-м семестре, включая дифференцированный зачет по итогам учебной практики.

1.5. Места прохождения учебной практики

Учебная практика проводится на учебно-производственной базе ГБПОУ ВО «СПК», в лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» ГБПОУ ВО «СПК».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является практический опыт выполнения трудовых функций профессионального стандарта 33.011 «Повар», требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело», а также практический опыт овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной 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 – 36 часов

Вариативная часть учебной практики в объеме 36 часов направлена на расширение практических навыков по виду профессиональной деятельности, с целью обеспечения 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, горячих сладких блюд, десертов диетического питания
- приготовлении оформления, подготовке к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов для вегетарианского питания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Раздел практики	Виды работ	Наименование тем учебной практики, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
<p>Раздел 1. Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных десертов</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов</p>	<p>Тема 1.1. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд, десертов из натуральных фруктов и ягод</p>	6
	<p>Тема 1.2. Технологический процесс приготовления желе и бланманже разнообразного ассортимента</p>	6	
	<p>Тема 1.3. Технологический процесс приготовления муссов и самбуков разнообразного ассортимента</p>	6	
	<p>Тема 1.4. Технологический процесс приготовления кремов разнообразного ассортимента</p>	6	
	<p>Тема 1.5. Технологический процесс</p>	6	

	<p>сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных десертов.</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>приготовления замороженных десертов разнообразного ассортимента</p>	
		<p>Тема 1.6. Технологический процесс приготовления тирамису, чизкейков</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 1.7. Технологический процесс приготовления восточных сладостей</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 2. Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих десертов</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии</p>	<p>Тема 2.1 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов разнообразного ассортимента</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 2.2 Технологический процесс приготовления штруделей разнообразного ассортимента</p>	<p>6</p>

	<p>с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих десертов. 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Мытье, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сладких блинчиков, шарлотки</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 2.4 Технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов для диетического питания</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 2.5 Технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов для вегетарианского питания</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 3. Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного</p>	<p>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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,</p>	<p>Тема 3.1 Технологический процесс приготовления морсов, квасов и компотов разнообразного ассортимента</p>	<p>6</p>

<p>ассортимента</p>	<p>особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных напитков. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Мытье, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p style="text-align: center;">Тема 3.2 Технологический процесс приготовления смузи и лимонадов разнообразного ассортимента</p>	<p style="text-align: center;">6</p>
---------------------	---	--	---

<p>Раздел 4. Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих напитков Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Тема 4.1 Технологический процесс приготовления горячих напитков на основе чая</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 4.2 Технологический процесс приготовления горячих напитков на основе кофе</p>	<p>6</p>

	<p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих напитков.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Тема 4.3</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих напитков на основе какао и шоколада</p>	6
		<p>Тема 4.4</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих напитков: глинтвейн, взвар, сбитень</p>	6
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <p>ИТОГО:</p>			<p>108 часов,</p> <p>(3 недели)</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к проведению учебной практики

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

4.1.2. В первый день учебной практики обучающийся обязан пройти первичный инструктаж по охране труда.

4.1.3. Обучающиеся в период учебной практики обязаны:

- выполнять виды работ, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиенические требования к организации работ

4.1.4. Организация проведения учебной практики возлагается на руководителя учебной практики (мастера производственного обучения) ГБПОУ ВО «СПК».

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная практика реализуется в лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» ГБПОУ ВО «СПК», оснащенной оборудованием и инвентарем:

весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный;

механическое оборудование: блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер; планетарный миксер;

тепловое оборудование: плиты электрические; пароконвектомат; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; машина для вакуумной упаковки

вспомогательное оборудование: стол производственный; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка»,

Кухонная посуда: набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски

расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, соусники.

4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики

Реализация программы учебной практики осуществляется 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 учебной 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.

4.4. Информационное обеспечение учебной практики

Печатные издания:

1. 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. Информационный портал о пищевом и кондитерском производстве/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://baker-group.net/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. В ходе учебной практики осуществляется текущий контроль успеваемости обучающихся по пятибалльной системе.

Выполнение обучающимися видов работ, предусмотренных программой учебной практики, оценивается руководителями учебной практики (мастером производственного обучения) после каждого занятия.

Полученная оценка заносится в дневник учебной практики.

5.2. Выполнение обучающимся видов работ в рамках учебной практики, проводимых в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы, ежедневно оценивается руководителями учебной практики (мастером производственного обучения) ГБПОУ ВО «СПК». Полученная оценка заносится в журнал учебной и производственной практики.

5.3. Заведующий учебной и производственной практикой ГБПОУ ВО «СПК» в дни проведения учебной практики осуществляет контроль выполнения программы учебной практики обучающимся (выполнение работ, соблюдение обучающимся правил внутреннего трудового распорядка и охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации работ)

5.4. По итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.5. В ходе проведения промежуточной аттестации оценивается качество, полнота, правильность, последовательность выполнения обучающимся конкретного вида работы, 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».

Результаты прохождения учебной 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>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<ul style="list-style-type: none"> – дневник учебной практики – оценка выполненных практических заданий при прохождении учебной практики – дифференцированный зачет по учебной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – 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; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных 	<ul style="list-style-type: none"> – дневник учебной практики – оценка выполненных практических заданий при прохождении учебной практики – дифференцированный зачет по учебной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю
---	---	---

	<p>продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <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>	Оценка деятельности обучающегося при выполнении учебно-производственных работ по учебной практике
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	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Обнаруживать недостатки в определенных процессах и находить пути их решения вместе с 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 УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Тематика учебно-производственных работ	Количество часов
Тема 1.1. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд, десертов из натуральных фруктов и ягод	6
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления желе и бланманже разнообразного ассортимента	6
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления муссов и самбуков разнообразного ассортимента	6
Тема 1.4. Технологический процесс приготовления кремов разнообразного ассортимента	6
Тема 1.5. Технологический процесс приготовления замороженных десертов разнообразного ассортимента	6
Тема 1.6. Технологический процесс приготовления тирамису, чизкейков	6
Тема 1.7. Технологический процесс приготовления восточных сладостей	6
Тема 2.1 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов разнообразного ассортимента	6
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления штруделей разнообразного ассортимента	6
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сладких блинчиков, шарлотки	6
Тема 2.4 Технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов для диетического питания	6
Тема 2.5 Технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов для вегетарианского питания	6
Тема 3.1 Технологический процесс приготовления морсов, квасов и компотов разнообразного ассортимента	6
Тема 3.2 Технологический процесс приготовления смузи и лимонадов разнообразного ассортимента	6
Тема 4.1 Технологический процесс приготовления горячих напитков на основе чая	6
Тема 4.2 Технологический процесс приготовления горячих напитков на основе кофе	6
Тема 4.3 Технологический процесс приготовления горячих напитков на основе какао и шоколада	6
Тема 4.4 Технологический процесс приготовления горячих напитков: глинтвейн, взвар, сбитень	6